

ALL. B)



COMUNE DI MARTELLAGO

Città Metropolitana di Venezia- Piazza Vittoria 1- 30030 Martellago- 041 5404111-

Settore Socio Culturale - Servizio pubblica istruzione- cultura- sport-associazioni

**CAPITOLATO DI APPALTO
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E
SECONDARIA DI 1° GRADO**

PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020

CIG 7156148026 del 24/07/2017

RUP: Ass. Soc. Paola Stradiotto

INDICE

- ART. 1 OGGETTO DELL' APPALTO
- ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E NUMERO DEI PASTI
- ART. 3 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
- ART. 4 DURATA DEL SERVIZIO
- ART.5 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
- ART. 6 REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 7 MENU' REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI ASSIMILATI
- ART. 8 VARIAZIONE DEL MENU'
- ART. 9 RISPETTO DELLE TEMPERATURE
- ART. 10 APPLICAZIONE DELLA LEGGE N. 155/2003 DEL BUON SAMARITANO
- ART. 11 SUBAPPALTO
- ART. 12 TRASPORTO
- ART. 13 OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA APPALTATRICE
- ART. 14 GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO
- ART. 15 ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE
- ART. 16 RECUPERO CONTRIBUTI CE SUI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
- ART. 17 PREZZO E PAGAMENTO PASTI – CLAUSOLA SULLA TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI
- ART. 18 PERSONALE
- ART. 19 COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- ART. 20 REFERENTI ALLA SICUREZZA PRESSO I PLESSI SCOLASTICI
- ART. 21 LOCALI ED ATTREZZATURE COMUNALI
- ART. 22 CONTROLLO SULLE FORNITURE
- ART. 23 TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI
- ART. 24 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA
- ART. 25 DIRITTO AL CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- ART. 26 SCIOPERI ED INTERRUZIONI PER CAUSE DI FORZE MAGGIORI
- ART. 27 ASSICURAZIONE
- ART. 28 CAUZIONE
- ART. 29 CONTROLLI DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- ART. 30 PENALITA'
- ART. 31 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
- ART. 32 CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 33 TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI
- ART. 34 CONTROVERSIE
- ART. 35 TERMINE DELL' APPALTO
- ART. 36 SPESE IMPOSTE E TASSE
- ART. 37 RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

ART. 1: OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del "Servizio di ristorazione" scolastica del Comune di Martellago (servizio di preparazione e consegna dei pasti con "legame caldo-freddo"), ad imprese di ristorazione specializzate. Il servizio è rivolto agli aventi diritto tra gli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio comunale.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel presente capitolato e nelle norme complementari al bando di gara, in particolare:

1. l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione Comunale, come specificato negli allegati del presente atto;
2. la preparazione, la cottura, il trasporto e la consegna in pluriporzione e in monoporzione per le diete speciali;
3. in tutti i plessi lo scodellamento dei pasti con modalità self-service o servizio al tavolo e la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di refezione e dei locali dispensa;
4. al lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici dotati di lavastoviglie;
5. in caso di necessità la fornitura di acqua in bottiglia da 0,5 lt.

L'Amministrazione si riserva di richiedere, in situazioni di particolare emergenza, la fornitura di pasti in monoporzione.

L'Amministrazione Comunale si riserva - anche nel corso del primo anno di appalto - la facoltà di apportare modifiche quantitative alle tipologie dei pasti, ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento od alla diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di mense da rifornire), in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di cause di forza maggiore o riforme scolastiche.

Occorrendo nel corso del servizio, un aumento od una diminuzione dei pasti da produrre da parte della Ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo d'appalto, alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro appaltatore.

Rimane altresì a carico della Ditta Aggiudicataria la gestione completa, per ogni aula mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs n.193/07, Reg. (CE) n.852/2004 del "Pacchetto Igiene".

ART. 2: DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E NUMERO DEI PASTI

Le presenze giornaliere, suddivise per plesso e tipologia d'utenza, verranno comunicate ogni mattina entro le ore 9.45 dal personale incaricato della scuola direttamente al centro cottura.

L'ammontare globale annuo dei pasti da fornire è, indicativamente di n.° 171.154 pasti, mentre il numero dei pasti giornalieri può variare massimo dagli 860 ai 1200, a seconda dei giorni della settimana.

Tale quantità è determinata nel modo seguente:

- ◆ n.° 47.081 pasti per le scuole dell'infanzia, prezzo a pasto a base d'asta € 4,27 (+ Iva)
 - ◆ n.° 124.073 pasti per le scuole primarie e secondarie di primo grado, prezzo a pasto a base d'asta € 4,50 (+ Iva)
- per un ammontare indicativo per la durata del primo contratto di appalto di n° 446.976 pasti (n° 322.236 per le scuole primarie e secondarie di primo grado; e n° 124.740 per le scuole dell'infanzia), pari ad un importo stimato complessivo del primo contratto (AL LORDO dell'opzione del quinto d'obbligo e dell'eventuale proroga tecnica semestrale) di € 2.760.924,35 I.V.A 4% esclusa, di cui € 2.000,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta. L'importo complessivo presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016, al lordo dell'eventuale rinnovo espresso del secondo biennio (eventuale secondo contratto), dell'eventuale opzione del quinto d'obbligo e degli oneri della sicurezza relativi ai rischi da interferenze per l'eventuale secondo contratto pari ad €1.600,00 non soggetti a ribasso d'asta, è pari a € 4.584.998,83.

Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico, il quale si svolge nel periodo indicativamente compreso tra il 19 settembre ed il 30 giugno.

Nessuna pretesa potrà promuovere la Ditta Aggiudicataria per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa, fermo restando quanto indicato all'art. 1.

Durante l'appalto potranno essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche e al menù a parità qualitativa e quantitativa della fornitura e, quindi, senza aumenti di spesa.

Il numero dei pasti sopra indicato è stato calcolato tenendo conto dell'effettivo andamento dei pasti erogati nell'a.s. 2015/16.

I pasti dovranno essere prodotti e confezionati in un Centro Cottura avente i requisiti di cui all'allegato C), punto 1.

La Ditta Appaltatrice dovrà effettuare il trasporto e la consegna in pluriporzione alle singole scuole utilizzando propri contenitori termici aventi caratteristiche tali da garantire la temperatura dei cibi di cui al successivo art. 9, comma 1.

In ogni plesso scolastico, il personale a carico della Ditta Appaltatrice provvederà all'approntamento dei locali mensa e dispensa, al condimento, allo scodellamento dei pasti, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi. Le pulizie ordinarie e straordinarie dovranno essere effettuate secondo le modalità di cui all'allegato C), punto 16, nonché secondo il programma presentato insieme all'offerta della gara.

I pasti verranno consegnati e serviti secondo il calendario e gli orari concordati con i due Istituti Comprensivi di Martellago e Maerne-Olmo.

I plessi interessati sono i seguenti:

PLESSO	FRAZIONE	INDIRIZZO	MODALITA' DI SERVIZIO	LAVASTOVIGLIE	PASTI SETTIMANALI INDICATIVI riferiti all'a.s. 2015/2016
Scuola dell'Infanzia "L.Malaguzzi"	Martellago	Via Toscana n.° 2	Al tavolo	Fornita dal Comune	500 alunni + 37 insegnanti
Scuola dell'Infanzia "S.Isaacs"	Maerne	Via Guardi n.°2	Al tavolo	Fornita dalla Ditta	410 alunni + 20 insegnanti
Scuola dell'Infanzia "G.Rodari"	Olmo	Via D.Chiesa n. 18	Al tavolo	Fornita dalla Ditta	500 alunni + 25 insegnanti
Scuola Primaria "C.Goldoni" (mensa condivisa con scuola secondaria I° "Buonarroti")	Martellago	Via Trento n.° 28	Self-service	Fornita dal Comune	1520 alunni + 77 insegnanti
Scuola Primaria "N. Sauro"	Maerne	Via Tasso n.° 16	Self-service	Fornita dalla Ditta	1320 alunni + 74 insegnanti
Scuola Primaria "Giovanni XXIII"	Olmo	Via Olmo 200	Self-service	Fornita dalla Ditta	820 alunni + 40 insegnanti
Scuola Secondaria di 1° grado "M.Buonarroti" mensa condivisa con scuola primaria "C. Goldoni")	Martellago	Via Trento n.° 26	Self-service	Fornita dal Comune	140 alunni + 9 insegnanti

ART. 3 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs n 50/2016 in possesso dei seguenti requisiti:

- requisiti di idoneità professionale: iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;
- requisito di capacità tecnico professionale: aver svolto, negli ultimi tre anni (2014-2015- 2016), con buon esito, a favore di soggetti pubblici o privati, servizi di ristorazione scolastica, con un numero minimo di pasti forniti pari a 446.976 nel triennio, da comprovarsi in sede di gara tramite autocertificazione. Dovranno essere indicati i periodi di espletamento e gli Enti presso i quali è stato prestato ;
 - requisiti di capacità economico finanziaria: le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale. Si chiede, pertanto, un fatturato annuo, nell'ultimo triennio (2014-2015-2016 o, se non disponibile l'anno 2016, 2013,2014,2015), per servizi di ristorazione scolastica, non inferiore a € 1.380.462,18, da comprovarsi in sede di gara tramite autocertificazione.

ART. 4: DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto del servizio di refezione scolastica avrà inizio presumibilmente dal mese di gennaio 2018 e avrà una durata relativa agli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 e 2019/2020, con opzione di ulteriore eventuale rinnovo espresso al medesimo contraente per altri due anni scolastici, con apposito provvedimento per gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022.

E' ammessa la proroga tecnica del contratto per il periodo di sei mesi successivi alla scadenza del contratto nelle more della definizione, per il tempo strettamente necessario per l'espletamento della nuova gara d'appalto.

L'inizio del servizio verrà comunicato preventivamente dall'Amministrazione Comunale. I tempi di effettuazione del servizio dovranno adeguarsi al calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, adeguandosi, agli orari scolastici e alle cause di forza maggiore che ne dovessero condizionare l'espletamento.

La consegna del servizio in pendenza della stipula del contratto non è consentita durante il termine dilatorio di 35 giorni di cui all'art. 32 co. 9 del dlgs 50/2016 fatte salve le fattispecie previste nel medesimo articolo.

ART. 5: CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche, a favore della Ditta che, avendo presentato regolare domanda e avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, si impegnerà ad eseguire tutti i servizi previsti dal presente capitolato.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs n. 50/2016, in base agli elementi sottoelencati:

OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO PUNTI 30

da attribuire con la seguente formula:

<p>% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro scuole dell'infanzia, prezzo a pasto a base d'asta €. 4,27 (+ Iva) scuole primarie e secondarie di primo grado prezzo a pasto a base d'asta €. 4,50 (+ Iva) e costo stimato complessivo del servizio per la durata del primo contratto in Euro 1.982.701,80.= IVA 4% esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 2 del CSA)</p>	<p>Max punti 30</p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = (Ri/Rmax)^n \times 30$ <p>dove</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>ⁿ = coefficiente pari a 0,4</p>
---	----------------------------	--

OFFERTA TECNICA: MASSIMO PUNTI 70

come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
1	<p><u>Centro Cottura</u></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere:</p> <p>a) una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione;</p> <p>b) elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione;</p> <p>alla relazione deve essere allegata una presentazione del lay-out scala 1: 100, con la descrizione dettagliata delle caratteristiche dei locali, dei percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito e delle aree di lavoro;</p>	10 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 10$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>verifica che i locali siano di dimensioni e organizzazione adeguata alla fornitura, con il rispetto delle indicazioni di massima fornite dai competenti servizi AUSSL 3 Serenissima; verifica che i locali</p>

			<p>abbiano sufficienti delimitazioni per le produzioni dei pasti per gli adulti e scolastici e per la preparazione delle diete speciali; verifica che il flusso di lavorazioni (“flusso in avanti”) venga costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni; dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi “sporchi” e “puliti”) e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttiva; modernità, utilità, quantità delle attrezzature.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto delle prime due facciate</p>
2	<p><u>Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.) indicati a fianco</u></p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6 punti	<ul style="list-style-type: none"> • assenza di qualunque prodotto identificato: punti 0; • uova biologiche punti 1; • Formaggi, latte e derivati biologici e DOP o IGP: punti 1; • Verdure e frutta biologica: punti 2; • Pelati e passata pomodoro - biologici: punti 1; • Farine e olio extravergine di oliva - biologici,: punti 1
3	<p><u>Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km. Zero</u></p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6 punti	<ul style="list-style-type: none"> • Formaggi, latte e derivati punti 1; • Carni e salumi: punti 2; • Verdura e legumi freschi, patate punti: 2; • Frutta (escluse banane, agrumi e mele) punti: 1
4	<p><u>Qualità fornitori</u></p> <p>Il concorrente dovrà fornire l’elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	7 punti	<p>- meno del 10% dei fornitori in possesso della certificazione: 1 punto; - dal 10% al 40% dei fornitori con certificazione: 4 punti; - più del 40% dei fornitori con certificazione: 7 punti.</p>
5	<p><u>Capacità produttiva del centro cottura</u></p> <p>Essa riguarda la capacità produttiva del centro di cottura relativo alla</p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> • Fino al 60%: punti 0 • dal 61% al 80%: punti 1 • dal 81% al 90%: punti 2 • dal 91 al 99 %: punti 3 • 100% punti 4

	<p>ristorazione scolastica.</p> <p>Il concorrente deve indicare la percentuale dei pasti prodotti per ristorazione scolastica sul totale dei pasti complessivamente prodotti.</p>		
6	<p><u>Consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici</u></p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> tempi di consegna da 40 a 30 minuti: punti 2 tempi di consegna inferiori a 30 e fino a 20 minuti punti 3 tempi di consegna inferiori a 20 minuti: punti 4
7	<p><u>Gestione e distribuzione pasti</u></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere:</p> <p>Presentazione del piano di distribuzione comprese le attrezzature integrative nei refettori e la descrizione dei contenitori per le pietanze, che devono essere sigillati e utilizzati per il trasporto dei pasti</p>	3 punti	<ul style="list-style-type: none"> Presenza di contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria): punti 0 Presenza di contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica: punti 1 Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici: punti 2 Presenza di self-service con rotaia per appoggio vassoi e carrello porta vassoi: punti 3
8	<p><u>Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)</u></p>	4 punti	<p>0 punti: rapporto maggiore di 1/60 1 punti: rapporto tra 1/55 e 1/60 2 punti: rapporto tra 1/54 e 1/52 3 punti rapporto tra 1/51 e 1/48 4 punti rapporto inferiore a 1/47</p>
9	<p><u>Personale della ditta addetto alla produzione dei pasti: rapporto tra numero cuochi addetti e n° pasti prodotti</u></p>	2 punti	<p>0 punti: rapporto maggiore di 1/80 2 punti: rapporto inferiore a 1/80</p>
10	<p><u>Certificazioni</u></p>	6 punti	<p>Sistema: Gestione Ambientale (valutazione impatto ambientale) UNI EN ISO 14001: 2015: punti 2</p> <p>Sistema: Gestione della salute e Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001: punti 2</p> <p>Sistema: Certificazione etica Responsabilità sociale d'Impresa SA 8000: punti 2</p>
11	<p><u>Informatizzazione dei pasti</u></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà presentare la propria proposta di informatizzazione secondo le linee di cui all'art. 14. del CSA</p>	7 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 7$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: semplicità di fruizione del servizio, possibilità per i genitori di poter consultare la situazione di utilizzo dei buoni pasto e possibilità di segnalazione ai genitori mediante sms dell'esaurimento dei buoni</p>

			pasto; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio.
12	Migliorie Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare proposte migliorative del servizio di ristorazione ed iniziative in materia di educazione alimentare rivolta all'utenza scolastica, relativamente all'inserimento della "merenda sana".	8 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P = mc x 8 dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti, l'interesse/beneficio per gli utenti ed il contesto organizzativo, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità.
13	Pasti gratuiti giornalieri a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico	3 punti	n. 30 pasti punti 3 n. 20 pasti punti 2 n. 10 pasti punti 1

*** ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:**

IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	0,2
SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle	0,6

	soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,0

ART. 6 : REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, che devono essere preferibilmente di provenienza nazionale, occorrenti per la preparazione dei pasti, nonché la cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione, dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle vigenti normative sulla rintracciabilità, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati B) e C) e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, 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.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature, con l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo del pasto.

- L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'ULSS 3 Serenissima qualora le stesse attribuiscono alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento o una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, elencate nei gruppi merceologici di cui all'allegato B), del presente capitolato, dovranno riferirsi alla normativa sulla rintracciabilità (Decreto C.E. n. 178/2002 in vigore dal 1 gennaio 2005 s.m.i) e in caso di prodotti biologici al Regolamento CE 834/07 e CE 889/08. Per quanto riguarda le carni bovine e prodotti da esse derivati, dovranno attenersi alla circolare del MIPAF n. 5 del 15/10/2001 e successive per il raggiungimento dell'identificazione delle caratteristiche intrinseche oggettive, siano esse DOP – IGP – STG o carni derivanti da animali alimentati con mangimi provenienti da agricoltura biologica.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR n° 327/80 e s.m.i., dovrà considerare i diversi orari di somministrazione dei pasti nelle singole scuole (infanzia, primaria e secondaria di primo grado); dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola, in relazione all'orario scolastico stabilito dall'allegato A).

La ditta dovrà provvedere per ogni singola scuola servita, all'emissione di documento di trasporto riportante l'ora di partenza e quella di arrivo degli alimenti trasportati, la scuola destinataria dei pasti, la tipologia ed il numero dei pasti veicolati suddiviso tra alunni e docenti.

ART. 7: MENU' REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI ASSIMILATI

I menu sono elaborati dalla Ditta aggiudicataria e validati dall'USL3 Serenissima.

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù riportato, secondo le stagionalità, secondo una base di 4-5 settimane, come riportato nell'allegato C).

Il menù è valido per tutti gli ordini di scuola con eventuali interventi o modifiche sulla base di comprovate richieste.

L'azienda appaltatrice si impegna a consegnare i primi piatti in bianco e ad effettuare il condimento nei plessi scolastici. Per quanto concerne la sola scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente, consentendo al contempo ai bambini di consumare derrate calde con un servizio più rapido, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai bambini, in modo da vanificare l'uso del coltello a tavola. Le operazioni di taglio dovranno essere condotte nei locali del Centro Cottura a carico dell'azienda appaltatrice. Per quanto riguarda la frutta la stessa dovrà essere sbucciata dal personale della ditta presso i locali mensa.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti sempre in giornata. In linea generale ogni pasto sarà composto da un "primo"piatto, un "secondo" e relativo"contorno", frutta fresca o dessert e pane. Il tutto in conformità con quanto previsto dai menù, dalle tabelle allegate al presente capitolato e da quanto eventualmente disposto dalle Autorità Sanitarie e dal Comune di Martellago.

Nelle scuole dell'infanzia le minestre verranno scodellate e poste sui tavoli 5' prima dell'arrivo dei bambini. Al menù giornaliero dovrà essere sempre previsto un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio d'oliva extra vergine);

2° piatto: formaggio semi stagionato (ad es. asiago) o parmigiano reggiano, in alternativa pollo o tacchino lessati o ai ferri; contorno con patate o carote lessate, pane e mela.

Le richieste di diete speciali o l'esclusione di determinati alimenti devono essere comprovati da certificazione del medico (anche per i docenti che necessitano di dieta speciale). Il menù dietetico, su semplice ordinazione, può essere richiesto dai genitori in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il servizio comprende, oltre alla preparazione di pasti per le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici, anche pasti per motivi etico - religiosi.

In occasione della ricorrenza della Quaresima, verrà predisposto per i venerdì antecedenti alla Pasqua, un menù con esclusione dei prodotti a base di carne.

In occasione di ricorrenze o festività come ad esempio Natale, carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, l'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di far predisporre menù particolari comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e messa a disposizione presso le singole sedi scolastiche; il servizio pubblica istruzione provvederà attraverso il sistema informatico a rendere visibile e reperibile il menù sempre aggiornato.

ART. 8: VARIAZIONE DEL MENU'

Non sono ammesse deroghe o modificazioni al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

1. guasti di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause diverse (scioperi, black-out);
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. costante non gradimento di alcuni piatti;
5. inconveniente tecnico accaduto durante la preparazione del pasto.

In ogni caso la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi anche per altri piatti alle prescrizioni di cui all'allegato C).

Le variazioni al programma di somministrazione dei pasti dovranno:

- a) essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale;
- b) essere comunicate tempestivamente agli utenti;
- c) comportare un'equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici.

In caso di momentanea chiusura del Centro Cottura per gravi motivi, la ditta dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti come specificato nel presente capitolato, avvalendosi di un Centro Cottura di emergenza.

ART. 9: RISPETTO DELLE TEMPERATURE

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire, il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, congelamento e surgelazione degli alimenti. Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi dovranno, in base a quanto previsto in materia di igiene degli alimenti (L. 30.04.1962 n.° 283 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e

s.m.i), essere conservati, prima del consumo a temperature non inferiori a + 65° C, mentre gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno essere conservati a temperatura non superiore a 10° C.

L'Amministrazione Comunale attraverso gli organismi istituzionali preposti al controllo e/o mediante propri esperti, si riserva di effettuare in ogni momento dei controlli. Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della Ditta Aggiudicataria sia presso il Centro di Cottura che nei vari plessi scolastici. Il rappresentante della Ditta sarà tenuto a sottoscrivere, mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni, od a contestarle subito facendole risultare a verbale. Qualora il rappresentante della ditta non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con le eventuali motivazioni adottate per il rifiuto.

ART. 10: APPLICAZIONE DELLA LEGGE 155/2003 DEL BUON SAMARITANO

Il Comune di Martellago già dal 2016 ha avviato il progetto del "Buon Samaritano" applicazione Legge n. 155 del 25 giugno 2003 "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari al fine di solidarietà sociale" meglio conosciuta come "legge del buon Samaritano".

Al momento sono state interessate le tre scuole primarie, nella prospettiva, nell'arco di durata del presente appalto, di estenderlo anche agli altri ordini di scuola. La Ditta aggiudicataria si impegna a sviluppare e garantire l'organizzazione del progetto in accordo con il Comune. E' onere della Ditta la fornitura dei materiali idonei per la conservazione e veicolazione del materiale. Attualmente i pasti recuperati presso i plessi interessati sono variabili, a seconda della giornata, a Martellago si garantisce il pasto a n° 3 famiglie. Resta inteso che il Comune intende dare più ampia quantificazione al progetto stesso e aumentare il numero delle famiglie coinvolte. Rientrano nel campo di applicazione della Legge n.155/03 solo le Organizzazioni ONLUS che prevedano espressamente nei loro statuti o atti costitutivi la "Beneficenza" così come riportato all'art. 10 del D.Lgs n. 460/97.

La Ditta collabora con le organizzazioni per la stesura di un modello di comportamento per la consegna degli alimenti raccolti.

ART. 11: SUBAPPALTO

Fermo restando il divieto di cessione totale o parziale del contratto, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, con le modalità di cui all'art. 105 del D. Lgs n.° 50/2016 nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto. Ogni subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione e può riguardare esclusivamente il servizio di trasporto ed il servizio di pulizia del Centro Cottura e dei refettori.

In riferimento alla tipologia e dimensioni economiche dell'affidamento si applica l'art. 105 comma 6 del d.lgs 50/2016. La responsabilità nei confronti dell'Amministrazione, relativamente alle operazioni subappaltate, rimane a carico della ditta appaltatrice, la stessa ditta è garante anche nel rispetto, da parte degli eventuali subappaltatori, delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e delle disposizioni del presente capitolato.

ART. 12: TRASPORTO

I pasti già suddivisi scuola per scuola, dovranno essere trasportati dal Centro Cottura ai plessi scolastici in appositi contenitori termici sigillati forniti dall'impresa appaltatrice aventi caratteristiche tali da garantire le temperature di cui al precedente art. 9. Per ogni tipo di prescrizione tecnica si rinvia all'allegato A), punto 5 e 7.

ART. 13: OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La Ditta Aggiudicataria risponderà direttamente dei danni da lei provocati alle persone ed alle cose qualunque ne siano la natura o la causa, rimanendo a suo carico il risarcimento dei danni comunque arrecati e cioè senza diritto di indennizzi e di compensi di sorta.

Oltre a quanto previsto negli altri articoli del presente capitolato sono in ogni caso a carico della Ditta Appaltatrice le spese per:

- a) l'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b) la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche, allegate al presente capitolato e l'eventuale utilizzo di prodotti identificati e biologici indicati dalla Ditta Appaltatrice nell'offerta;
- c) trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivo il servizio di ristorazione scolastica con obbligo di sigillare i contenitori che trasportano i pasti nei vari plessi scolastici;
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti nelle aule mensa all'interno dei plessi scolastici;
- e) lavaggio e sanificazione di tutte le stoviglie ubicate nei luoghi in cui si opera, nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.

- f) Il lavaggio e la sanificazione avverrà in loco con le lavastoviglie; in caso di mal funzionamento e rottura delle stesse, la sostituzione dovrà avvenire a carico della ditta aggiudicataria anche per le lavastoviglie di proprietà comunale.
- g) la pulizia ordinaria e straordinaria del Centro Cottura e di tutte le attrezzature ed impianti annessi, pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di refezione scolastica presso i singoli plessi scolastici, seguendo il programma e le modalità di cui all'allegato A) punto 14;
- h) le retribuzioni e i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale occupato;
- i) il premio assicurativo relativo alla polizza che l'impresa appaltatrice dovrà stipulare (ai sensi dell'art. 27) con compagnia di assicurazione di primaria importanza per danni a persone od a cose che potrebbero essere procurati dal suo personale o dai suoi mezzi e che comunque fossero derivanti dall'espletamento del servizio;
- j) gli indumenti di lavoro per il personale di servizio (grembiuli, giacche, cuffie, guanti, mascherine, soprascarpe, tessera di riconoscimento, ecc..) e materiali monouso per gli organismi preposti al controllo c/o tutte le mense;
- k) le tasse e le imposte di ogni genere inerenti la gestione, escluse quelle relative ad eventuali licenze intestate al Comune di Martellago;
- l) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e delle altre analisi proposte in sede di realizzazione tecnica.

In particolare la Ditta Appaltatrice si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri oltre alla quotidiana pulizia da ogni residuo delle stoviglie, delle attrezzature e delle superfici impiegate, anche degli interventi di pulizia straordinaria e disinfestazione a scadenze programmate, come meglio precisato nell'allegato A) che forma parte sostanziale del presente capitolato.

Competerà alla Ditta Aggiudicataria la sostituzione del materiale d'uso (piatti, posate, ecc...), che diventasse inutilizzabile nel corso dell'Appalto. La Ditta Aggiudicataria, prima della consegna, dovrà conoscere la qualità dei materiali d'uso (posate, ecc.) necessaria per integrare quello esistente ai fini di consentire l'espletamento del servizio.

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere a fornire:

- a) una tovaglietta ed almeno un tovagliolo in carta per ogni utente;
- b) posate in acciaio inox 18/10 (cucchiaio, forchetta, coltello);
- c) lavastoviglie nei plessi;
- d) tutto il materiale di consumo ordinario delle singole mense scolastiche;
- e) stoviglie ed attrezzature eventualmente mancanti;
- f) gli automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari in numero sufficiente al corretto espletamento del servizio;
- g) le attrezzature necessarie e idonee per la pulizia ordinaria, straordinaria e sanificazione dei locali refettorio.

E' riservata all'Amministrazione Comunale la facoltà di inviare periodicamente propri funzionari e/o incaricati per i controlli sulla preparazione e distribuzione dei pasti, sia per quanto riguarda la quantità, la qualità delle vivande e comunque il rispetto dei contenuti del capitolato in oggetto presso i locali del Centro Cottura e presso i refettori scolastici.

Nell'esecuzione del servizio l'impresa aggiudicataria si impegna altresì :

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di ottima qualità;
- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

ART. 14: GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

La ditta dovrà presentare, in sede di offerta tecnica il proprio progetto di gestione informatizzata del servizio che dovrà garantire le funzionalità al momento in essere, così come delineate alle successive lettere dalla a) alla f). Il progetto sarà oggetto di valorizzazione da parte della commissione giudicatrice.

a. Modalità di gestione

Attualmente il servizio di gestione anagrafica utenti, rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito del Servizio di ristorazione scolastica, viene gestito dalla Ditta Aggiudicataria attraverso la modalità amministrativa pre- pagato e post-pagato con specifico applicativo gestionale condiviso con l'Ente e più precisamente con il sistema software e.civis della Società Project s.r.l.

L'obiettivo del Comune di Martellago è quello di dare continuità alle modalità in uso, al fine di contenere i costi, sfruttare le competenze maturate dal personale comunale addetto e garantire alle famiglie un servizio amministrativo e informativo e di comunicazione per loro già noto.

La Ditta Aggiudicataria potrà anche offrire altro sistema software alternativo, ma dovranno essere in ogni caso garantite le identiche funzioni e prestazioni dell'attuale sistema informatico previste ai successivi punti.

b. Organizzazione ed esecuzione del servizio di gestione delle rette. Le caratteristiche che il sistema deve avere sono le seguenti:

Il sistema deve rispondere alle esigenze dell'Ente di adottare l'impostazione amministrativa dei Servizi "tutore centrica" con gestione del Nucleo familiare, che consente al Comune di gestire attraverso un unico Sistema e base dati, tutti i Servizi a domanda erogati a membri della stessa famiglia. Si chiede pertanto alla Ditta Aggiudicataria, di utilizzare un sistema per la Gestione del Servizio Mensa che abbia le medesime caratteristiche e funzionalità di quello ora in uso, facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione e hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, dei dispositivi hardware e dei servizi necessari al funzionamento del progetto e in ultimo, delle eventuali migliorie proposte che saranno oggetto di valutazione e di assegnazione in sede di gara.

Viene esplicitamente richiesto alle imprese partecipanti alla gara di fornire un dettagliato progetto tecnico, specificando le funzionalità migliorative del Sistema che l'Ente si riserva di valutare, indicando l'intero processo, che dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni nuova soluzione ed apparato del sistema.

c. Requisiti del sistema informatizzato

Il sistema informativo deve essere accessibile attraverso la rete internet, completo di tutte le funzionalità del processo gestionale del servizio Ristorazione Scolastica a partire dall'iscrizione fino al recupero del credito dall'utente e deve consentire la gestione degli altri Servizi di competenza gestionale del Comune sulla base della stessa anagrafica.

La fornitura software dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- web based nativa;
- compatibile con tutti i browser più utilizzati sul mercato;
- tecnologia e linguaggi utilizzati per lo sviluppo del progetto interamente di tipo opensource;
- gli ambienti che ospitano i Sistemi di tipo opensource;
- il Sistema e i Dati dovranno risiedere presso un Server Farm Certificata ISO 27001;
- la Società produttrice del software dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 – ISO IEC 27001 – ISO 22301_2012.

d. Gestione Anagrafica e Pratiche di Iscrizione ai Servizi

Il Sistema gestionale deve avere una gestione anagrafica completa degli alunni e del tutore e tutte le persone abilitate che devono fruire del servizio e di gestire in automatico attribuzione di fasce e scontista sulla base di quanto definito dalla Giunta Comunale in materia di tariffe dei servizi a domanda individuale.

Il Sistema deve prevedere processi di iscrizione on line sul Portale specifico del Sistema in uso.

e. Gestione Amministrativa del Servizio e Canali di Pagamento

Il Sistema dovrà consentire l'impostazione amministrativa gestionale del Servizio Ristorazione Scolastica nella modalità di pre-pagato a ricarica su tutore pagante.

f. Gestione Comunicazione verso l'Utenza

La gestione delle comunicazioni con i genitori, riguardanti il servizio in oggetto, oltre che con documenti cartacei, deve avvenire anche mediante e.mail e sms con tutte le funzionalità attualmente in essere.

ART. 15: ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Sono a carico del Comune di Martellago i costi relativi:

1. ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole;
2. alla manutenzione degli arredi/attrezzature di proprietà nelle mense;
3. all'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti se non più funzionanti o idonee;
4. alla manutenzione dei locali, degli impianti e dei servizi (con esclusione dei servizi di pulizia);
5. all'acquisto di materiale per il servizio ad eccezione di quello che la ditta è tenuta a fornire.

ART. 16: RECUPERO CONTRIBUTI CE SUI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

La Ditta Aggiudicataria, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE n. 2707/2000, modificato dal Reg. CE n. 816/2004 e dal Reg. CE n. 657/2008 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero dei contributi

CE/AVEPA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire con le modalità e tempistiche richieste dall'Ente, i documenti necessari (fatture fornitori, dichiarazioni...) con indicata la destinazione della merce relativa ai prodotti lattiero -caseari acquistati per il confezionamento di pasti, nonché la percentuale di grasso.

ART. 17: PREZZO E PAGAMENTO PASTI – CLAUSOLA SULLA TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

Il prezzo dei pasti è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta Aggiudicataria e comprende ogni voce relativa a derrate alimentari e personale, nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongono a carico del Comune.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture, distinte per tipo di scuola (dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado), a cadenza mensile con il preventivo benestare del Responsabile Comunale del Servizio .

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

I prezzi di aggiudicazione rimarranno invariati per il primo anno scolastico di validità del contratto, potendo successivamente, a richiesta documentata dell'aggiudicatario essere soggetti a revisione periodica annuale. Si procederà alla revisione in base all'indice ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati, riferito al mese di scadenza di ogni anno scolastico.

Al termine dell'appalto si procederà da parte del comune all'emissione del certificato di verifica di conformità e, quindi al pagamento del saldo e allo svincolo della cauzione.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, compresi diritti di segreteria, oneri fiscali e tributari, con l'unica esclusione di quelle esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura - UTG della Provincia di Venezia della notizia dell'inadempimento dell'eventuale propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. L'appaltatore assume, inoltre, l'obbligo a consegnare, su richiesta del Comune copia di tutti gli eventuali contratti di subappalto, nonché di tutti gli eventuali sub contratti. I pagamenti di importo superiore a € 10.000,00 saranno soggetti alla verifica degli adempimenti delle procedure Equitalia; tutti i pagamenti sono subordinati alla verifica della regolarità contributiva e previdenziale tramite la richiesta del DURC a cura del Comune.

ART. 18: PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, porzionamento, lavaggio stoviglie e attrezzature utilizzate per la pulizia ordinaria e straordinaria dei refettori, è a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice deve ottemperare, a propria cura e spese, a quanto disposto dal D.P.R. n° 327/80 e dalla L.R. n. 2/2013 art. n. 6, riguardante: l'attestazione rilasciata a seguito del corso di formazione periodico, l'idoneità sanitaria, l'igiene, la divisa, la pulizia del proprio personale impiegato per eseguire i compiti previsti dall'appalto. Essa deve ottemperare al D.Lgs n. 81/2008 e D.Lgs. n. 106/2009, riguardanti la sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, nonché a collaborare con l'Amministrazione Pubblica anche nei locali di proprietà della stessa.

La ditta produrrà inoltre copia del "piano di sicurezza" relativo al servizio assunto.

Il personale impiegato deve essere sempre idoneo, sia per qualifica sia per entità numerica per garantire sempre un servizio corretto all'utenza. A tal fine la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare alla stazione appaltante l'organigramma completo del personale impiegato per tale servizio corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio prima di iniziare le attività presso le sedi scolastiche del Comune di Martellago.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla ditta aggiudicataria, secondo le norme vigenti in materia.

Presso il Centro Cottura si richiede la presenza di:

1 Direttore del servizio referente per il Comune di Martellago, sempre reperibile dalla stazione appaltante con funzioni di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;

1 o 2 Dietiste per la gestione dei menù e delle diete speciali e della formazione del personale addetto;

1 Capocuoco diplomato con funzioni di responsabile della produzione e del coordinamento della preparazione dei pasti
1 cuoco diplomato e aiuto cuochi;

1 magazziniere con funzioni di carico, scarico magazzino, per l'applicazione del sistema di tracciabilità per la rintracciabilità delle forniture dei prodotti in entrata e in uscita;

1 Responsabile della Qualità .

Del suddetto personale dovrà essere prodotto relativo curriculum professionale.

Si richiede inoltre che tutto il personale sia munito di apposito tesserino di riconoscimento (rif.art.18 Legge 81/08).

Nel caso di attivazione di nuovi centri di cottura o nuovi refettori la ditta appaltatrice deve fornire il personale necessario.

a. IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale deve curare la pulizia della persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte e pulite e prive di smalto, né barba e baffi per il personale maschile e che non tocchino con le mani il cibo preparato..

La Ditta Appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti :

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per le sanificazioni;
- guanti in vinile in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante la porzionatura e la distribuzione del cibo e in caso di disturbi alle alte vie respiratorie.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia.

b. CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo il D.P.R. n° 327/80 e dalla L.R. n. 41 del 19.12.2003 e L.81/2008. La Ditta aggiudicataria deve far sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici saranno immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

c. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Il personale impiegato per la preparazione, il trasporto, la distribuzione, il rigoverno, deve essere, non solo formato professionalmente, ma tenuto in aggiornamento permanente da parte della ditta appaltatrice, che assicurerà l'intervento e la partecipazione del proprio personale alle riunioni, esercitazioni o altro che concerni la sicurezza all'interno delle strutture (impiego di energia elettrica, gas e vapore) ai sensi della legislazione vigente.

I temi e i docenti dei corsi di formazione o di aggiornamento dovranno trovare l'approvazione del responsabile del settore servizi socio-culturali servizio pubblica istruzione.

ART. 19: COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune di Martellago, prima dell'avvio dell'appalto.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio nello stretto rapporto di collaborazione con il Comune.

Il responsabile del servizio di ristorazione deve possedere titolo di studio adeguato e professionalità dimostrata per condurre tutti gli interventi atti a garantire il rispetto delle leggi riguardanti l'aspetto igienico - sanitario e quanto espresso nel capitolato.

ART. 20: REFERENTI ALLA SICUREZZA PRESSO I PLESSI SCOLASTICI

La Ditta Aggiudicataria deve garantire la nomina di un responsabile per la sicurezza ai sensi della Legge n. 81/2008 e fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco dei vari referenti.

ART. 21: LOCALI ED ATTREZZATURE COMUNALI

La Ditta Appaltatrice prende in consegna i locali e le attrezzature esistenti nei diversi plessi scolastici di proprietà del Comune di Martellago e si impegna ad integrarne l'attrezzatura esistente.

All'atto della consegna, viene redatto un verbale con l'inventario dei beni di pertinenza comunale e di dotazione della refezione, che vengono consegnati alla Ditta Appaltatrice, la quale li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre, entro la data di avvio del servizio, il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale dipendente della Ditta.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria (esclusi eventuali pezzi di ricambio), nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo del personale della ditta stessa.

In caso di eventuali guasti ed inadeguatezza delle attrezzature, il direttore di mensa deve darne immediatamente comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

La Ditta Appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti saranno concordate con l'Amministrazione Comunale.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

ART. 22: CONTROLLO SULLE FORNITURE

E' fatto carico alla Ditta il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce impiegata per il servizio, che deve corrispondere alle indicazioni del capitolato d'acquisto.

La Ditta Aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

ART. 23 TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

L'Unione Europea ha stabilito che, dal 1° gennaio 2005, gli operatori del settore alimentare devono dare obbligatoriamente delle indicazioni relative alle origini dei prodotti e chi è intervenuto nelle singole fasi di produzione lungo tutta la filiera

Il Regolamento CE 178/2002 (art.18) definisce i criteri della rintracciabilità degli alimenti che deve essere applicata a tutte le fasi della filiera di produzione e trasformazione e gli animali destinati a diventare materia prima alimentare e i mangimi con cui vengono nutriti.

Si richiede quindi alla Ditta Aggiudicataria:

- che gli operatori siano in condizione di risalire dall'anello precedente e a quello successivo nella filiera alimentare;
- che la conservazione della documentazione relativa alla tracciabilità non sia inferiore ai periodi di tempo sotto indicati:
 - i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro";
 - i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti "da consumarsi entro il";
 - i 2 anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

Ovviamente vanno conservate sia le informazioni come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

Il concessionario dovrà inoltre:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti; l'individuazione dell'impresa destinataria, dunque, può riguardare i grossisti e gli intermediari in genere, ma non i dettaglianti;
- predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal Regolamento.

I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

1-individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di mangimi come definito al comma 2 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a monte);

2-individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);

3-mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

Gli operatori devono fornire le seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento:

- nominativo del fornitore (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o animale, ecc.);
- natura dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- indicazioni riferite all'etichettatura o ad altri sistemi di identificazione necessari ai fini dell'individuazione del prodotto ai sensi dell'art. 18, comma 4 (ad es. numero di lotto, ove previsto);
- altre informazioni previste da norme specifiche

Rintracciabilità interna:

E' richiesto alla Ditta aggiudicataria che elabora le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adotti sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.

Spetta quindi agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti che condividono lo stesso rischio sanitario .

ART. 24: CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta Aggiudicataria dovrà prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata nel menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a +4° in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dicitura "Alimenti appattati per eventuale verifica".

Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso termosaldato con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione comunale un programma annuale delle analisi chimiche e/o microbiologiche, effettuando almeno 20 prelievi per ogni anno scolastico, di alimenti preparati di cui dovrà far pervenire i risultati. Le analisi dovranno essere così ripartite:

n.° 10 per la ricerca di tossine batteriche e muffe nocive; metà su materie prime, metà su cibi pronti e semilavorati.

n.° 6 per la ricerca di inquinanti, additivi, composizioni bromatologiche in conformità con la legge vigente (su materie prime) dal proprio fornitore con relativa risposta datata;

n.° 2 per la ricerca di eventuali parassiti (farina, pasta, pane, riso, legumi secchi);

n.° 2 per la ricerca di fitofarmaci dal proprio fornitore con relativa risposta datata.

Si intende che i costi delle analisi saranno a completo carico della Ditta Aggiudicataria. Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi, farà testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nel capitolato e quelli riportati nelle leggi nazionali e comunitarie.

La ditta si impegna a fornire all'Amministrazione i risultati analitici di ogni indagine e a fornire una relazione bimensile di servizio, qualora ciò non avvenisse, l'Amministrazione Com.le si riserva la facoltà di applicare le penalità dovute, come da specifico art. 30 del presente capitolato.

ART. 25: DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e al controllo delle derrate sia presso il centro cottura che nei locali di distribuzione, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia.

Viene nominato annualmente un apposito Comitato Mensa, con funzioni di osservazione e monitoraggio del buon funzionamento e della soddisfazione del servizio di ristorazione scolastica e la segnalazione di eventuali problemi di conduzione.

I sopralluoghi da parte dell'Amministrazione comunale, sia presso il centro cottura che presso le scuole potranno avvenire in ogni momento senza preavviso.

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto opportuno. Durante i controlli il personale della ditta non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

ART. 26: SCIOPERI E INTERRUZIONI PER CAUSE DI FORZE MAGGIORI

In caso di astensione dal lavoro del personale della Ditta Aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione di attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico, l'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare alla Ditta in tempo utile, l'eventuale sospensione o riduzione del servizio di refezione. Qualora si verificino cause di forza maggiore, la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo, che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato all'Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria si impegnerà a garantire il servizio, fornendo il menù previsto nella giornata o un menù sostitutivo idoneo.

ART. 27: ASSICURAZIONE

E'onere dell'Appaltatore procedere alla stipula di una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi RCT/O per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto d'appalto, con la dicitura rivolta

alle responsabilità civili derivanti all'appaltatore dalla somministrazione di pasti, inclusa lavorazione e cottura. Massimali minimi assicurati: RCT € 3.000.000 per sinistro, € 3.000.000 per persona, € 3.000.000 per danni a cose, RCO € 3.000.000 per sinistro con il limite di € 1.600.000,00 per persona.

La suddetta polizza deve:

- avere validità temporale pari a tutta la durata del contratto;
- prevedere che nel caso di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula del contratto, la polizza abbia efficacia dalla data dello stesso.

L'inosservanza di tale obbligo non consente di procedere alla stipulazione del contratto, ed in questo caso tutte le responsabilità, comprese quelle del prolungamento dei tempi di avvio del servizio, ricadono sull'Appaltatore;

- prevedere la rinuncia al diritto di rivalsa e surrogazione da parte della Compagnia assicuratrice nei confronti del Comune di Martellago, suoi Dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, salvo il caso in cui il danno sia dovuto a dolo di questi;

- prevedere clausola servizi eseguiti a garanzia dei danni cagionati da difettosa esecuzione dei servizi.

La polizza in oggetto dovrà essere sottoposta con congruo anticipo alla valutazione degli uffici comunali. Ogni onere relativo alla polizza è a esclusivo carico dell'Appaltatore. Qualora venga disposta la ripetizione di servizi analoghi dovrà essere presentata una nuova polizza da parte dell'Appaltatore o un'appendice alla polizza già stipulata. Qualora la polizza assicurativa prevedesse un massimale assicurativo insufficiente, una franchigia o uno scoperto, in caso di sinistro il Comune si rivarrà, nell'ambito del massimale insufficiente, della franchigia o dello scoperto, direttamente sull'Appaltatore, trattenendo gli importi dalle somme dovute a qualunque titolo all'appaltatore, o rivalendosi sulla cauzione definitiva, che, in questo caso, dovrà essere reintegrata.

ART. 28: CAUZIONE DEFINITIVA

Si fa integrale rimando all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.

ART. 29: CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale fa pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie, rilevate dagli organi di controllo.

Se entro otto giorni dalla data delle comunicazioni la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, l'Amministrazione comunale, applicherà le misure repressive del presente capitolato.

ART. 30: PENALITA'

Il comune previa contestazione scritta applicherà con atto del Responsabile del Settore Servizi Socio-Culturale, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito indicati le seguenti penali:

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate /pasti forniti rilevate in sede di effettuazione di analisi microbiologiche da parte della Ditta o del Comune di Martellago (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a € 2.000,00.
- b) Violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a € 1.500,00.
- c) Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense terminali con conseguente disagio per l'utenza:fino a € 1.500,00
- d) Fornitura di pasti /derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato: fino a € 3.000,00.
- e) Fornitura di pasti o derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a € 1.500,00
- f) Mancato preavviso di sostituzione di alimenti o derrate previsti dal menù fino a € 1.500,00;
- g) Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico – sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità delle attrezzature, dei locali, ecc : fino a € 10.000,00
- h) Inosservanza o errore nella somministrazione di diete speciali e non sostituzione o integrazione fino a € 3.000,00
- i) Ulteriori casi di violazione, inadempienze ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino ad € 1.500,00
- j) Mancata presentazione delle relazioni bimensili dei risultati delle analisi previste dall'art. 24 del presente capitolato e dall'art. 8 dell'allegato A.....fino a € 100,00

In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro otto giorni dal ricevimento della comunicazione inviata tramite PEC le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

In caso di mancato accoglimento delle controdeduzioni/giustificazioni, il Responsabile del Settore Servizi Socio-Culturali applicherà la penale. Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 31 : RISOLUZIONE DEL CONTRATTO: CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di procedura concorsuale a carico della Ditta Aggiudicataria;
- b) Cessazione delle attività da parte dell'Impresa;
- c) Mancata osservanza del divieto di subappalto totale;
- d) Inosservanza reiterata delle norme igienico –sanitarie;
- e) Reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- f) Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingestione da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta Aggiudicataria;
- g) Casi particolarmente gravi di superamento dei limiti previsti negli esiti delle analisi microbiologiche;
- h) Reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta Aggiudicataria dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art.1453 del C.C.

Nei casi sopra elencati la Ditta Aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto al risarcimento dei danni.

ARTICOLO 32 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, qualora l'appaltatore entrante abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, deve impegnarsi in via prioritaria, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, ad assumere gli stessi addetti che erano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, fatta salva l'autonomia contrattuale di cui all'art. 1322 codice civile.

ART. 33 – TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, l'Appaltatore, unitamente al conferimento dell'appalto è nominata ex D.Lgs. 196/03 responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i minori fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione e/o dai diretti interessati.

L'impresa è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/03, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza.

L'impresa non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).

Il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà impartire, qualora fosse necessario, ulteriori particolari istruzioni su come debbano essere trattati i suddetti dati.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D. Lgs. 196/03 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità dell'impresa.

L'impresa è infine tenuta a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. E' tenuta inoltre a comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Martellago il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

ART. 34: CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto, le stesse verranno devolute al competente Tribunale di Venezia.

ART. 35: TERMINE DELL'APPALTO

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 di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

Dell'esistenza e dello stato dei materiali è data all'Amministrazione la più ampia possibilità di prova e l'iscrizione dei beni nell'inventario dei beni mobili tenuto dal Settore Economato costituirà comunque prova, sia dell'esistenza, sia dello stato di conservazione.

ART. 36: SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'impresa appaltatrice. Nessun compenso è dovuto al Comune per la formulazione del progetto inerente la formulazione dell'offerta.

ARTICOLO 37 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

Allegati

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale:

allegato A) Caratteristiche tecniche del servizio

allegato B) Tipologia e caratteristiche merceologiche criteri di scelta dei prodotti alimentari.

allegato C) Menù e Tabelle