



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE, DEL TERRITORIO DEL COMUNE DI SAN DONA' DI PIAVE

Sommario

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	2
ART. 2 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO	3
ART. 3 REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	4
ART. 4 ATTREZZATURE E STOVIGLIERIE	7
ART. 5 QUALITA' DEI PASTI	8
ART. 6 PRODOTTI BIOLOGICI – DOP – IGP – PRODOTTI A FILIERA CORTA E A CHILOMETRO ZERO – PRODOTTI PROVENIENTI DAL COMMERCIO EQUO SOLIDALE	9
ART. 7 DIVIETO DI O.G.M.	10
ART. 8 ONERI A CARICO DEL COMUNE	10
ART. 9 OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	10
ART. 10 SCIOPERI E INTERRUZIONI PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE	12
ART. 11 PAGAMENTO E FATTURAZIONE	12
ART. 12 GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA	13
ART. 13 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	15
ART. 14 PENALI E SANZIONI	16
ART. 15 POLIZZE ASSICURATIVE	17
ART. 16 DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO	18
ART. 17 CLAUSOLA SOCIALE	18
ART. 18 CAUZIONE DEFINITIVA	18
ART. 19 SUBAPPALTO	18
ART.20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	18
ART. 21 TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI	19
ART. 22 SPESE CONTRATTUALI	19
ART. 23 CONTROVERSIE	19
ART. 24 RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI	20



ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del Servizio di refezione scolastica del Comune di San Donà di Piave ad imprese di ristorazione specializzate ed in possesso degli standard previsti dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto" anno 2017, di seguito denominate "Linee Guida Regionali".

La Ditta appaltatrice dovrà dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso un **sistema di gestione ambientale**, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Il servizio è rivolto agli alunni ed insegnanti aventi diritto delle scuole dell'infanzia e primarie site nel territorio comunale. I plessi interessati al servizio di refezione sono attualmente i seguenti:

Scuole dell'Infanzia:

1. Scuola "JOAN MIRO" di Via I. Nievo: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
2. Scuola "G. RODARI" di Via Bortolazzi: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
3. Sezioni "G. RODARI" distaccate presso la Scuola primaria "G. CARDUCCI" di Via Orcalli: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
4. Scuola "C. COLLODI" della frazione di Passarella: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
5. Scuola "I. CALVINO" della frazione di Cittanova: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso.

Scuole Primarie:

1. Scuola "G. CARDUCCI" di Via Orcalli : servizio di refezione al Lunedì al Venerdì compreso;
2. Scuola "XIII MARTIRI" della frazione di Mussetta di Sopra: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
3. Scuola "G. ANCILLOTTO" della frazione di Mussetta di Sotto: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
4. Scuola "S. TRENTO" di Via M. L. King: servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
5. Scuola "E. FERMI" di Via Giovanni XXIII° : servizio di refezione nei giorni di martedì, mercoledì e giovedì;
6. Scuola "M. POLO" della frazione di Passarella: servizio di refezione nei giorni di martedì e mercoledì;
7. Scuola "FORTE '48" di Via Carrozzani: servizio di refezione nei giorni di martedì e giovedì;
8. Scuola "MARCO POLO" della frazione di Calvecchia: servizio di refezione il lunedì.

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. acquisto e controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù ;
2. preparazione, cottura, trasporto e 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 (su richiesta dell'Ente) e la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di refezione e locali accessori (dispensa, zona lavaggio, bagno e spogliatoio del personale, ecc.);
4. alla fornitura delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici, inclusa la stoviglieria non a perdere;
5. al lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici dotati di lavastoviglie;
6. in caso di necessità alla fornitura di acqua in bottiglia da 0,5 lt.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



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, per 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 sanitario previsto dal Reg. (CE) n.852/2004 del "Pacchetto Igiene", dal D.Lgs n.193/07, e regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica.

Ai sensi dell'art. 63 del d.lgs 50/2016 l'Amministrazione Comunale si riserva di incaricare la Ditta appaltatrice alla fornitura di pasti "aggiuntivi" destinati al Servizio di Assistenza Domiciliare comunale (Settore Servizi Sociali), in favore di persone anziane e disabili, secondo modalità da concordare, per un totale annuo stimato in 8.880 pasti.

Tali pasti vanno consegnati una volta al giorno per il pasto di mezzogiorno - entro le 11.30 - dal lunedì al sabato, presso un locale appositamente individuato dall'amministrazione comunale in San Donà di Piave - centro.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori monouso, dovranno prevedere un primo, un secondo, due contorni, frutta e pane in base alle indicazioni dietetiche fornite dal servizio sociale e concordate con il nutrizionista della ditta aggiudicataria.

Il loro confezionamento sarà previsto all'interno di vaschette in polipropilene idonee alla somministrazione, chiuse attraverso l'utilizzo della macchina confezionatrice, che provvederà a sigillarle mediante termosaldatura.

Il servizio dovrà garantire l'ottima qualità del prodotto sotto il profilo igienico ed organolettico prevedendo la fornitura dal lunedì al venerdì, con consegna di pasto doppio nella giornata di venerdì per i soli utenti che usufruiscono del servizio anche il sabato.

ART. 2 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il servizio di refezione scolastica avrà inizio dal mese di Gennaio 2019 e avrà una durata relativa agli anni scolastici **2018/2019 - 2019/2020**, con opzione di ulteriore eventuale rinnovo espresso al medesimo contraente e 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 per il tempo strettamente necessario all'espletamento della nuova gara d'appalto.

L'ammontare globale annuo dei pasti da fornire è, sulla base dei pasti forniti nell'A.S. 2016/17, di n.° 204.000 pasti, mentre il numero dei pasti giornalieri può variare indicativamente dai 950 ai 1550, a seconda dei giorni della settimana.

Tale quantità è ripartita nel modo seguente:

- n.° 61.150 pasti per alunni delle scuole dell'infanzia,



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



- n.° 129.950 pasti per alunni delle scuole primarie;
- n.° 12.900 pasti per insegnanti.

Calcolo importo complessivo presunto dell'appalto	
Pasti annui Refezione scolastica	204.000
Prezzo pasto (IVA 4% esclusa)	€ 4,55
Valore fornitura (2+2 anni scolastici Gen 2019-Giu 2022)	€ 3.330.099,50
Pasti annui SAD	8.880
Prezzo pasto (IVA 10% esclusa)	€ 4,40
Valore fornitura (Gen 2019-Giu 2022)	€ 136.752,00
Quinto d'obbligo	€ 693.370,30
Proroga semestrale	€ 483.636,00
Importo complessivo presunto dell'appalto	€ 4.643.857,80

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. 3 REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, si richiamano:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto" anno 2017, di seguito denominate "Linee Guida Regionali";
- il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- l'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" e i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzate attrezzature ed un Centro di Cottura della Ditta appaltatrice. Non è ammesso, salvo specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, l'uso di pietanze o pasti preparati o precotti in locali diversi dal Centro Cottura stabilito nell'offerta.

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti in giornata.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



Il pasto sarà costituito da: 1 primo piatto, 1 secondo piatto, doppio contorno di verdura fresca e cotta, pane, frutta fresca di stagione (o dessert in occasione di festività) e comunque in conformità alle disposizioni dettate dall'Autorità Sanitaria e/o dall'Amministrazione Comunale.

Solo per le **Scuole dell'Infanzia**, è prevista la consegna giornaliera di **frutta fresca di stagione** per la merenda del mattino.

Il Comune potrà altresì richiedere alla Ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio e, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. I cestini – viaggio dovranno contenere:

N. 2 panini imbottiti

N. 1 frutto di stagione

N. 1 bottiglietta di acqua naturale da 50 cl.

N. 3 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere

I menù, potranno subire delle variazioni richieste dall'Autorità Sanitaria o dall'Amministrazione Comunale in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti.

I pasti relativi alle diete speciali (correlate a patologie alimentari, motivi etici o religiosi) dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste.

Dovranno inoltre riportare: il tipo di dieta (no glutine, no pesce, ecc.), il contenuto, l'indicazione della scuola ed il destinatario.

Nell'anno scolastico, la data d'inizio o di conclusione del servizio di refezione potrà subire delle variazioni a seconda dell'organizzazione dipendente dall'Autorità scolastica o per necessità dell'Amministrazione comunale. Le date d'inizio e di sospensione del servizio per ogni scuola dell'infanzia e primaria, a seconda anche del calendario scolastico predisposto ogni anno, verranno tempestivamente comunicate alla Ditta.

Oltre alla produzione dei pasti, al loro trasporto dal Centro di Cottura alle mense scolastiche e alla loro distribuzione in queste ultime, il servizio comprende tutte le attività e le operazioni analiticamente indicate nell'art. 9, nonché quelle connesse alla realizzazione delle iniziative a favore dell'utenza scolastica e/o dell'Amministrazione Comunale proposte dalla Ditta in sede di offerta.

Nell'organizzazione e nell'espletamento del servizio la Ditta dovrà attenersi alle regole fissate nel presente Capitolato.

Il trasporto dei pasti dal Centro Cottura alle varie sedi scolastiche, deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie pluriporzione e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice, che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

I contenitori termici devono essere in perfette condizioni, preferibilmente muniti di presa di corrente e relativo cavo elettrico per il collegamento alla rete. Devono poter mantenere gli alimenti cotti da consumarsi caldi ad una temperatura non inferiore a + 65° C fino al momento della somministrazione e ad una temperatura non superiore a + 10° C per i prodotti deperibili da consumarsi freddi.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori termici a fine pasto.

La Ditta appaltatrice si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura in linea con lo sviluppo delle tecnologie del settore.

La pulizia e igienizzazione dei contenitori termici è a carico della Ditta appaltatrice.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE
(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)
SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adibiti esclusivamente per il trasporto degli alimenti, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole con sufficiente anticipo affinché il servizio di mensa abbia inizio regolarmente all'ora prefissata da ciascuna scuola.

La Ditta dovrà garantire il rispetto dei seguenti **tempi massimi**:

- tra fine cottura e inizio somministrazione pasti un tempo massimo di 120 minuti;
- tra fine cottura e consegna dei pasti un tempo massimo di 75-90 minuti;
- tra consegna e inizio somministrazione pasti un tempo massimo di 30-45 minuti.

Al fine di ottimizzare e garantire la qualità organolettica ed igienico sanitaria dei pasti, la Ditta dovrà dichiarare nell'offerta **di possedere o di impegnarsi a reperire, prima dell'avvio del servizio, un centro cottura idoneo e funzionale, nel rispetto degli obblighi e dei tempi prescritti dal presente capitolato ed indicati dalle linee guida regionali.**

Ad ogni consegna, la Ditta emetterà la "bolla di consegna" nel rispetto delle vigenti norme, riportando l'ora di consegna, il nome della scuola destinataria ed il numero dei pasti forniti.

Lo scodellamento, la distribuzione del pasto e la pulizia generale dei refettori e locali accessori (dispensa, zona lavaggio, bagno e spogliatoio del personale, ecc.), sarà interamente affidata agli operatori della Ditta.

Nelle fasi di scodellamento e distribuzione pasti, dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

- la distribuzione dovrà avvenire solo in presenza degli utenti;
- in accordo con gli insegnanti, è auspicabile incentivare la modalità del self-service che aiuta sia la gestione complessiva del servizio, sia l'autonomia e la responsabilità del minore;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- la pasta cotta proposta al consumo deve essere condita nelle teglie multiporzione all'atto della somministrazione;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con poco sale, olio extravergine di oliva e, su richiesta, con limone o aceto di mele.

Qualora il personale scolastico o incaricato al controllo dal Comune constati l'inaccettabilità della consegna (per quantità e qualità, temperatura, rispetto del menù, ecc) la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, nel più breve tempo possibile (30 minuti), a sostituire o integrare i pasti contestati.

Nelle scuole i pasti dovranno essere somministrati da personale della ditta stessa con un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità e il regolare svolgimento del servizio e dovrà **essere comunque garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero degli utenti serviti pari a 1:35** presso ciascun refettorio e per ciascun turno.

Si precisa che in alcune scuole il servizio mensa si svolge in più turni e, in questo caso, il personale dell'impresa dovrà distribuire i pasti secondo i turni indicati dall'Amministrazione comunale e concordati con le istituzioni scolastiche, eventualmente prevedendo la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



Il personale addetto alla distribuzione dovrà disporre di libretto sanitario o idonea attestazione (da conservare sul luogo di lavoro), curare l'igiene personale e l'abbigliamento, dovrà essere munito dei necessari dispositivi di sicurezza ed operare secondo corretta prassi igienica.

La Ditta dovrà garantire che il proprio personale addetto alla distribuzione delle vivande sia adeguatamente formato e istruito per tali funzioni, in particolare per l'assistenza nei confronti dei bambini più piccoli.

Specificatamente, il personale addetto, dovrà provvedere all'esecuzione dei necessari interventi di preparazione dei tavoli, di ricevimento dei contenitori con i pasti pronti, eventuale collegamento alla rete elettrica, condimento dei primi piatti e delle verdure crude, somministrazione, riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a mensa, lavaggio delle attrezzature e dei vari contenitori, rimozione e smaltimento dei rifiuti nei modi previsti dalla legge e secondo le indicazioni date dal servizio pubblico di raccolta, riordino del materiale necessario per il pasto del giorno successivo, oltre al lavaggio delle stoviglie sporche, utilizzando le macchine – lavastoviglie laddove presenti.

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione sarà allora rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro-appoggio e consumo, carrelli vassoi, sedie	Al termine del servizio
Pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore portarifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio	Giornaliera
Frigoriferi, davanzali	Settimanale
Superfici finestrate, infissi e vetrate, pareti lavabili zona lavaggio	Quindicinale
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	Mensile
Eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti	Bimestrale

Sarà inoltre a carico della Ditta il Servizio di controllo degli infestanti (insetti striscianti e roditori) con l'utilizzo di trappole collanti a ferormoni per il controllo degli insetti striscianti ed erogatori di esche virtuali per i roditori.

ART. 4 ATTREZZATURE E STOVIGLIERIE

La Ditta appaltatrice dovrà prevedere, durante tutto il periodo d'appalto, alla fornitura delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici, in particolare :

- carrelli scaldavivande e quant'altro necessario per un'adeguata distribuzione del pasto;
- tovagliato e singoli tovaglioli di carta nonché rotoloni carta multiuso;
- piatti, bicchieri, posate** in materiale conforme alle vigenti disposizioni di legge e **non a perdere**;
- qualunque altra stoviglieria minuta necessaria al buon funzionamento del servizio di scodellamento;
- detergenti, sanificanti e prodotti necessari per il corretto funzionamento delle lavastoviglie.

La Ditta, ad ogni inizio anno scolastico, avrà cura di verificare se l'attrezzatura in dotazione ad ogni scuola è sufficiente e, se del caso, provvede ad integrarla e sostituirla.

La Ditta dovrà provvedere al **servizio di igienizzazione delle stoviglie** utilizzando, sempre a proprio carico, detergenti a basso impatto ambientale.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



Nelle **Scuole Materne**, dotate di lavastoviglie, è richiesto che **l'igienizzazione delle stoviglie avvenga in loco**.

La Ditta dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie presenti.

Nel caso in cui la lavastoviglie in uso risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della lavastoviglie, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie idonea al carico di lavoro della scuola. Si precisa che la lavastoviglie fornita dalla ditta alla conclusione dell'appalto, rimane di proprietà della stessa e che è a carico della Ditta anche l'allacciamento agli scarichi ed il collegamento elettrico della nuova lavastoviglie.

ART. 5 QUALITÀ DEI PASTI

I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità, rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
2. essere preparati secondo ricette e tecniche di cottura che garantiscano un adeguato contenuto di calorie e la migliore composizione bromatologica e nutrizionale;
3. le qualità (tipologie) e le quantità (grammature) degli alimenti, devono corrispondere a quelle riportate nelle **tabelle "schede prodotti" e "qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – allegati 3 e 4 – delle linee guida definite dal SIAN delle Aziende ULSS del Veneto – ediz. 2017;**
4. la Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale iodato, aceto di mele o succo di limone per la distribuzione nelle mense scolastiche.

I menù, relativi al periodo "estivo" ed "invernale", dovranno essere predisposti tenendo conto della tipologia e dell'articolazione indicate nelle Linee Guida Regionali.

La predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale dovrà essere redatta sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- 1) adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- 2) differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3-6 anni (Scuola per l'Infanzia), 6-11 anni (scuola primaria), 12- 14 anni (scuola secondaria di primo grado), adulti;
- 3) strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;
- 4) stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- 5) descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- 6) possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- 7) capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- 8) predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni.

La ditta dopo acquisizione dell'appalto deve ottenere la **validazione del menù** da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio, attenendosi alle varie prescrizioni eventualmente indicate. I menù, in funzione di particolari esigenze, potranno subire delle modifiche previo parere favorevole dell'Amministrazione Comunale.

In particolare, è consentita una sostituzione nei seguenti casi:



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, sospensioni nell'erogazione dell'energia elettrica o gas, ecc.);
- avaria degli apparecchi di conservazione dei prodotti deperibili.

La Ditta appaltatrice è tenuta, in particolare, anche all'esecuzione di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da malattie che richiedano speciali cautele dietetiche. La necessità di tali diete dovrà essere attestata da apposito certificato medico, eventualmente con l'ausilio dei moduli previsti dalle Linee Guida Regionale.

Verranno altresì accolte richieste di diete particolari, subordinate a motivi etici o religiosi, allo scopo di garantire l'integrazione dei bambini.

Su richiesta delle Dirigenze scolastiche e con preavviso di almeno 5 giorni, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, così come previsto nel precedente articolo 3.

ART. 6 PRODOTTI BIOLOGICI – DOP – IGP – PRODOTTI A FILIERA CORTA E A CHILOMETRO ZERO – PRODOTTI PROVENIENTI DAL COMMERCIO EQUO SOLIDALE

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee guida regionali.

In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'ALLEGATO 3 – SCHEDE PRODOTTI – di detto atto regionale.

I seguenti prodotti dovranno comunque essere esclusivamente di **origine biologica**, rispondendo a quanto indicato nel Reg. CEE n. 834/2007 (e successive modifiche ed integrazioni) :

- PASTA;
- RISO;
- POMODORI PELATI;
- PASSATA DI POMODORO;
- FRUTTA (mele, pere, agrumi);
- VERDURA: carote, pomodori, finocchi, ortaggi a foglia (con riferimento al menu dell'anno scorso spinaci, bietta, insalata);
- UOVA IN GUSCIO e PASTORIZZATE;
- YOGURT e LATTE;
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Le carni devono derivare per almeno il 15% del peso totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.384/07 e regolamenti attuativi, e per il 25% da prodotti DOP e IGP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art.2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350.

Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, rispettando i criteri di certificazione MSC-Marine Stewardship Council o equivalenti.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche, deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

Per tutti gli altri alimenti, la Ditta dovrà privilegiare e proporre in fase di offerta (oggetto di valutazione), prodotti DOP, IGP, a FILIERA CORTA o a KM 0, COMMERCIO EQUO SOLIDALE, agricoltura sociale o terreni confiscati alla mafie secondo le seguenti definizioni:

- **DOP** (denominazione origine protetta), denominazione attribuita per identificare un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno luogo in un'area ben delimitata geograficamente;
- **IGP** (indicazione geografica protetta), denominazione attribuita a quei prodotti il cui legame con una specifica area geografica è rappresentato da almeno una delle fasi della sua preparazione;
- **FILIERA CORTA O KM 0** ovvero riferite a tutte quelle attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore e a tutti quei prodotti provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito delle Province di Venezia e Treviso;
- **PROVENIENTI DAL COMMERCIO EQUO SOLIDALE** inteso quale approccio alternativo al commercio convenzionale: esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente.
- **AGRICOLTURA SOCIALE** (si veda la Legge 141/2015) o **TERRENI CONFISCATI ALLA MAFIA**.

ART. 7 DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene O.G.M."

ART. 8 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune di San Donà di Piave 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 ad eccezione delle macchine lavastoviglie;
3. alla manutenzione dei locali, degli impianti e dei servizi (con esclusione dei servizi di pulizia);
4. all'acquisto di materiale per il servizio ad eccezione di quello che la ditta è tenuta a fornire;
5. allo smaltimento dei rifiuti;
6. agli eventuali interventi di disinfestazione su richiesta della Ditta.

ART. 9 OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari in base al D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto in base al Reg CE 852/2004 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

In particolare, sono a carico della Ditta aggiudicataria e compresi nel prezzo dell'appalto i seguenti oneri e prestazioni:



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



- a) l'acquisto, stoccaggio, e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la produzione dei pasti;
- b) la preparazione e il trasporto dei pasti ai luoghi di consumo, secondo quanto specificato all'art. 3 del presente capitolato, con personale professionalmente preparato ed in numero adeguato;
- c) la rapida sostituzione o integrazione di pasti presentanti difetti, alterazioni, forniti in grammatura insufficiente o non in conformità alle diete speciali previste entro un tempo massimo di 30 minuti;
- d) la fornitura di tovagliato, rotoloni di carta e tovaglioli di carta, nonché piatti, posate e bicchieri per la distribuzione presso le scuole;
- e) la fornitura di apposito vestiario e dei dispositivi di sicurezza ed igiene (grembiuli, cuffie, scarpe antinfortunistiche) per il personale addetto alla distribuzione, dipendente della Ditta aggiudicataria, il quale dovrà portare, in modo visibile, un cartellino di riconoscimento indicante l'appartenenza alla Ditta medesima;
- f) la distribuzione dei pasti nei refettori delle scuole elencate, secondo le modalità indicate all'art. 3, con personale professionalmente preparato e presente secondo il rapporto di 1 ogni 35 alunni;
- g) l'immediata sostituzione del personale addetto laddove assente per motivi di ferie, permessi, malattia o su espressa e motivata richiesta del Comune di San Donà di Piave;
- h) l'esecuzione di tutti gli interventi necessari alla preparazione e al riordino delle sale di refezione comprese le pulizie dei locali, dei contenitori e della stoviglieria, come meglio specificato nell'art. 3 del presente capitolato;
- i) la fornitura dei necessari prodotti - detersivi, dei materiali e delle attrezzature per le pulizie dei locali mensa e delle stoviglierie di cui all'art. 4 del presente Capitolato;
- j) il servizio di controllo degli infestanti (insetti striscianti e roditori) con l'utilizzo di trappole collanti a ferormoni per il controllo degli insetti striscianti ed erogatori di esche virtuali per i roditori e la comunicazione immediata al Comune in ordine alle necessità di interventi di disinfestazione dei locali delle mense scolastiche;
- k) il prelievo presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori adibiti al trasporto dei cibi;
- l) l'attuazione delle misure di autocontrollo igienico-sanitario, anche attraverso periodici e costanti esami microbiologici sugli alimenti;
- m) la conservazione, in sacchetti o contenitori monouso sterili, di un campione di circa 80 g per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e conservato in congelatore, tenendolo per 72 ore a disposizione delle competenti Autorità nell'ipotesi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o si rendessero necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento;
- n) la realizzazione degli interventi di educazione alimentare indirizzati all'utenza, agli insegnanti ed alle famiglie eventualmente previsti in sede di presentazione dell'offerta ed oggetto di valutazione tecnica e il monitoraggio della qualità del servizio e soddisfazione dell'utenza;
- o) la fornitura all'Ente di ogni documento ed informazione finalizzati all'ottenimento di contributi pubblici o a qualsivoglia altra finalità di interesse pubblico;
- p) le spese per il personale, in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- q) l'osservanza della normativa vigente e di quella futura in materia di assunzione del personale, prevenzione degli infortuni sul lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione ai fini della tutela dei lavoratori. L'appaltatore è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti Previdenziali ed Assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa Amministrazione committente e comunque si impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'Amministrazione appaltante;



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



- r) le spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi della Ditta aggiudicataria durante lo svolgimento del servizio, ivi compresi eventuali danneggiamenti;
- s) la riconsegna, al termine del contratto d'appalto, del materiale ed attrezzature di proprietà comunale delle singole mense scolastiche, in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento;
- t) la contrazione di idonee polizze assicurative, come indicato al successivo art. 15;
- u) le spese di stipula e registrazione del contratto;
- v) il pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato;
- w) le spese non elencate, ma necessarie, per la regolare e completa attuazione del servizio;
- x) ogni altro obbligo derivante dalle disposizioni del presente capitolato e dagli impegni assunti tramite la formulazione dell'offerta tecnica.

ART. 10 SCIOPERI E INTERRUZIONI PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

In caso di astensione dal lavoro del personale della Ditta Aggudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata tramite comunicazione scritta 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 verificano 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.

ART. 11 PAGAMENTO E FATTURAZIONE

La fatturazione, con cadenza mensile, dovrà fare riferimento ai documenti di trasporto, specificando altresì il numero di pasti destinato agli studenti ed il numero di pasti destinati agli insegnanti e personale autorizzato per ciascun plesso scolastico.

Le fatture, intestate al Comune di San Donà di Piave, Piazza Indipendenza 13 (C.F. 00625230271) (P.I. 00397210279), devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- riportare il seguente codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55: CODICE UNIVOCO UFFICIO 670URL
- indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

In caso di inadempienze da parte della Ditta Aggudicataria, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 14 del presente capitolato.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

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.

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

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.

ART. 12 GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA

La Ditta Aggiudicataria dovrà attivare, a sua cura e spese, entro l'inizio dell'anno scolastico immediatamente successivo alla data di avvio del servizio e per l'intera durata del contratto, un sistema informatizzato, multilingua, interamente WEB based, in grado di dialogare con la piattaforma di pagamento PagoPA o My Pay, in conformità a quanto previsto dall'art. 5 del D.Lgs. n. 82/2005 "Codice dell'Amministrazione Digitale", e successive modifiche ed integrazioni, finalizzato:

- alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;
- alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche;
- alla gestione del processo relativo ai pagamenti da parte degli utenti in modalità pre-pagato. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto senza oneri supplementari a carico dell'utenza stessa;
- alla possibilità di accesso ai servizi da parte degli utenti in modalità remota, attraverso la rete internet (Portale web) e un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

Dovrà essere garantita la somministrazione del pasto a tutti gli alunni presenti, indipendentemente dall'effettuazione del pagamento anticipato da parte dell'utente.

Nell'offerta tecnica vanno dettagliatamente esplicitate caratteristiche e peculiarità del sistema informatico adottato.

I processi che il sistema dovrà gestire sono, indicativamente, i seguenti:

- registrazione anagrafica a carico della ditta, su presentazione di apposito modello da parte degli utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti: ciascun utente, in base al calendario scolastico, ha di default il pasto prenotato in tutti i giorni in cui usufruisce del servizio;



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



- possibilità di dare disdetta della prenotazione del pasto in caso di assenza dell'alunno senza che nulla venga addebitato all'utente; la disdetta potrà essere data mediante chiamata telefonica gratuita, portale web, applicativo per smartphone;
- fornitura giornaliera ad ogni plesso scolastico da parte della Ditta Aggiudicataria dell'elenco delle diete speciali;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento;
- gestione di eventuali esenzioni, totali o parziali, legate alla fascia ISEE o ad eventuali altri criteri che verranno annualmente determinati dalla Giunta Comunale;
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compreso l'invio di alert per credito in esaurimento e dei solleciti di pagamento, attraverso messaggi SMS, whatsapp, e-mail o cartacei, nel rispetto della normativa sulla privacy;
- accessibilità del sistema di gestione informatizzato attraverso un link presente sul sito del Comune;
- rilascio agli utenti, con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;
- gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi. La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare comunicazioni di sollecito pre-impostate.

Compete alla Ditta Aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento on line delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli anche cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- un'adeguata assistenza, anche telefonica, sia per gli utenti del servizio che per il personale scolastico e comunale;
- lo storno delle prenotazioni in caso di assenza dell'alunno con aggiornamento immediato dei dati nel sistema. La comunicazione dell'assenza dell'alunno, al fine della fornitura del pasto, deve essere gestita per via telematica con il minor coinvolgimento possibile del personale del plesso scolastico. Qualora la trasmissione telematica delle presenze dovesse essere effettuata, in tutto od in parte, dal personale del plesso scolastico, la Ditta si impegna a dotare ciascun plesso di idonea strumentazione informatica.;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS o altra modalità;
- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata del contratto, per l'invio automatizzato di un sms di avviso all'approssimarsi dell'esaurimento del credito disponibile;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata del contratto;
- la stampa annuale di opuscoli illustrativi delle modalità di funzionamento e pagamento dei pasti tramite sistema informatizzato;
- la formazione e l'assistenza al personale del Comune e/o delle Scuole che utilizzano il sistema informatico;
- la pubblicazione sul Portale di tutte le informazioni indicate, nel dettaglio, agli articoli precedenti.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti, in tutto o in parte, a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti. Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di San Donà di Piave e che al termine del contratto la ditta è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito allo stesso. Alla firma del contratto la Ditta Aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Accesso ai dati

In ogni momento il Comune potrà accedere ai dati di propria competenza. Al fine di facilitare la ricerca delle informazioni, l'applicativo dovrà prevedere la possibilità di filtrare i dati tramite campi di ricerca diversi o filtri preimpostati.

Tutti i dati cui il Comune ha accesso dovranno poter essere esportati in uno o più formati rielaborabili (csv, excel, calc, etc.), allo stesso modo dovranno essere esportabili i risultati di ricerche e/o filtri utilizzati.

Disponibilità dei dati al termine del contratto.

Al termine del contratto l'aggiudicatario dovrà fornire copia completa degli archivi in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, etc.) tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse.

Dovrà altresì essere fornita adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati.

E' richiesto che il sistema proposto, almeno nelle sue linee essenziali, sia già stato sperimentato presso altre Amministrazioni pubbliche (da indicare nel progetto tecnico, elencando i destinatari e i periodi di utilizzo).

Per quanto riguarda l'anno scolastico in corso alla data di avvio del servizio, l'aggiudicatario si impegnerà a mantenere le modalità di vendita dei buoni pasto all'utenza in essere, fatti salvi diversi e precisi accordi che verranno presi con l'Amministrazione Comunale.

ART. 13 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Ente appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti della AULSS competente, congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato sia, infine, da parte dei Comitati Mensa costituiti da genitori e/o docenti ufficialmente riconosciuti dal Comune.

Copia del verbale, relativo al controllo effettuato dai Comitati Mensa, verrà trasmesso, per il tramite del Dirigente Scolastico, all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune il quale provvederà ad inviarlo alla Ditta per gli eventuali interventi da mettere in atto.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



I criteri, i compiti e le modalità di intervento propri del Comitato Mensa, sono stati formalmente concordati con il servizio Pubblica Istruzione ed adottati con Deliberazione di Giunta Comunale n. 115 del 08/06/2017. Inoltre, l'Ente appaltante potrà avvalersi, per tutte le fasi di controllo che ritiene necessarie, di agenzie esperte nel settore opportunamente individuate e selezionate nel mercato. Queste, effettuati i controlli, stileranno appositi verbali che verranno trasmessi anche alla Ditta aggiudicataria per gli eventuali interventi di aggiustamento e di miglioria.

L'attività di vigilanza potrà dunque consistere anche in indagini analitiche su prodotti e ambiente, da condursi presso laboratori di analisi accreditati da Accredia in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

Eventuali osservazioni o controdeduzioni, da parte della Ditta aggiudicataria, dovranno pervenire all'Amministrazione comunale entro 5 giorni.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo l'accesso ai locali e mostrando e/o fornendo eventuale documentazione richiesta.

Sarà consentito l'ingresso ai locali del Centro Cottura, ai magazzini e alle celle frigorifere purché gli incaricati alla vigilanza indossino idonei dispositivi di sicurezza.

ART. 14 PENALI E SANZIONI

Eventuali deficienze o carenze vengono tempestivamente comunicate alla Ditta per iscritto.

In caso di mancato riscontro entro 5 giorni o inadeguato riscontro a quanto segnalato, l'Amministrazione Comunale potrà procedere a formale contestazione a mezzo PEC.

In assenza di controdeduzioni da parte della Ditta entro 5 giorni o di mancato accoglimento delle stesse, l'Amministrazione Comunale procederà all'applicazione delle sanzioni nel seguito descritte.

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.

L'importo della penale sarà determinato proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate, a giudizio insindacabile dell'Ente, nei casi di seguito specificati:

1) CONSEGNE

Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici, con caratteristiche diverse da quelle indicate in sede di offerta, oppure deficitari nella loro integrità; mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico; mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dall'art. 3 del presente capitolato.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

2) ATTREZZATURE

Da € 500,00 ad € 5.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: mancata fornitura del materiale o delle attrezzature previste o accertata difformità delle stesse; carente manutenzione delle attrezzature impiegate, incluse le macchine lavastoviglie.

3) MENU'



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



Da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: mancato rispetto degli standard previsti nelle linee guida regionali; mancato rispetto dei menù vidimati; mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale; uso di materie prime diverse da quanto previsto da contratto; somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione; difformità riscontrata per mancata consegna, totale o parziale dei pasti veicolati nella singola sede scolastica.

4) PERSONALE

Da € 500,00 ad € 1.000,00 in caso di carenze nell'organico rispetto a quanto previsto a contratto.

5) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

Da € 500,00 ad € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: inadeguata igiene delle attrezzature, dei contenitori e degli automezzi; mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti e alla somministrazione; fornitura di cibi incommestibili (per bruciatura, cottura insufficiente, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato); per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti al momento della consegna dei pasti alla singola scuola; per consegna di prodotti confezionati scaduti.

Da € 1.000,00 ad € 20.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole scuole; per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate); per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate).

ART. 15 POLIZZE ASSICURATIVE

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: R.C.T. € 5.000.000 per sinistro, R.C.O. € 5.000.000 per sinistro.

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 San Donà di Piave, 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



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



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. 16 DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

ART. 17 CLAUSOLA SOCIALE

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

ART. 18 CAUZIONE DEFINITIVA

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

ART. 19 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.

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.20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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.



Ufficio Pubblica Istruzione

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.

ART. 21 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 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 legislative vigenti e della normativa GDPR, 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 in vigore 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 San Donà di Piave il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

ART. 22 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore :

- rimborsi vari € 10,00
- bollo su distinta spese € 2,00
- imposta di registro € 200,00
- imposta di bollo forfettaria € 45,00
- diritti di rogito € 8.310,38 (calcolato sull'importo compl. presunto).

ART. 23 CONTROVERSIE

Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto, mediante lettera raccomandata. In caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo, si rimanda alla competenza del Foro di Venezia.



CITTÀ DI SAN DONÀ DI PIAVE

(Decorata con Croce al Merito di Guerra e con medaglia d'Argento al Valor Militare)

SETTORE II - Opportunità Sociali e Sviluppo Umano

Ufficio Pubblica Istruzione



ART. 24 RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.