

FOGLIO CONDIZIONI PER AFFIDAMENTO IN CONVENZIONE ALLA MO.SE. S.p.A. DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 1 Servizio di ristorazione scolastica

Il presente foglio condizioni disciplina il rapporto contrattuale relativo al convenzionamento del servizio di ristorazione scolastica ed intervenuto tra l'Amministrazione Comunale di Mogliano Veneto e la Mo.Se. S.p.A.

Art. 2 Oggetto

Il presente foglio condizioni ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione con legame "fresco-caldo", nelle diverse fasi di preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti e pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche.

A tale scopo è prevista la fornitura di pasti agli alunni e insegnanti che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuole sotto elencate, con a fianco indicati i presunti consumi medi giornalieri:

	Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
	Alunni	Insegnan	Merende	Alunni	Insegnan	Merende	Alunni	Insegnan	Merende	Alunni	Insegnan	Merende	Alunni	Insegnan	Merende
Plesso Scolastico															
Scuola Media V. Roma	115	4		90	5		98	4		89	2		62	4	
Scuola Media V. Gagliardi	111	3		63	4		100	6		53	2		69	5	
Scuola Elem Piranesi	17	2		34	3		0	0		33	4		34	4	
Scuola Elem Olme	70	5		104	8		0	0		90	7		103	8	
Scuola Elem Dante	44	4		47	4		0	0		63	5		40	4	
Scuola Elem Collodi	26	2		33	2		0	0		39	2		0	0	
Scuola Elem Verdi	121	6		0	0		124	6		0	0		120	7	
Scuola Elem Valeri	94	5		93	5		94	5		92	5		92	5	
Scuola Elem Frank	85	5		0	0		77	5		0	0		79	5	
Scuola Elem Polo	58	4		0	0		53	4		46	4		32	2	
Scuola Materna Marocco	19	2	5	29	2	6	28	2	6	27	2	5	31	2	5
Scuola Materna Olme	31	2	9	32	2	10	31	2	11	33	2	7	33	2	8
TOTALE pasti veicolati	791	44	14	525	35	16	605	34	17	565	35	12	695	48	13
Scuola Elem Vespucci	161	8		170	7		170	9		171	8		165	8	
Scuola Materna Piaget	94	4	9	96	4	9	96	5	10	97	5	10	100	7	3
Scuola Materna Montessori	51	3	11	54	4	12	51	3	10	54	5	10	51	3	13
Scuola Materna Arcobaleno	59	0	3	63	2	1	61	3	1	63	3	1	63	3	2
Scuola Materna Aquilone	31	2	0	32	2	0	34	2	0	31	2	0	32	2	0
Scuola Materna Rodari	57	3	0	60	3	3	60	3	3	61	3	3	59	3	3
TOTALE pasti cucina	453	20	23	475	22	25	472	25	24	477	26	24	470	26	21
TOTALE pasti giornalieri	1244	64	37	1000	57	41	1077	59	41	1042	61	36	1165	74	34

Le fasi del servizio che si intende convenzionare sono: produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, nonché pulizia e riordino dei locali mensa.

Art. 3 Condizioni e modalità di esecuzione del servizio

I pasti vengono forniti in multiporzione.

Il Comune si riserva di pretendere la fornitura di pasti in monoporzionamento in situazioni di particolare emergenza.

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Nel servizio saranno impiegate:

- stoviglie in ceramica o porcellana tradizionale o melanina e posateria in acciaio inox, presso le seguenti scuole: tutte le scuole materne e le scuole elementari "A.Vespucchi" e "D.Valeri";

- stoviglie in plastica rigida e/o altro materiale a perdere e posateria in plastica rigida: presso le rimanenti scuole elementari e medie.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana o melanina, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei al lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere dovranno altresì essere fornite per gli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1:1, sia nel caso di monoporzionamento che di multiporzionamento.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta e dovrà essere effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Tovaglioli e tovaglette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti, in appositi contenitori per la distribuzione, i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Art. 4 Durata della convenzione e continuità del servizio

La convenzione avrà durata dal 1.01.2003, comunque dall'eventuale data successiva indicata dal Comune, fino al 31.12.2021 o comunque per tutta la durata della Mo.Se. S.p.A.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la ditta dovrà essere preavvisata dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata dalla scuola entro le ore 09.00 del giorno stesso della fornitura alla ditta.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune medesimo.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni massimo.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto od in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 5 Menu e tabelle dietetiche

I menu proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato n. 1. I menu sono articolati in menu invernale (indicativamente 01/10 – 30/04) ed estivo (indicativamente 01/05 – 30/09). Tali date potranno essere modificate dal Comune, tenendo conto della situazione climatica contingente.

Detti menu sono differenziati per Scuola Materna, Scuola Elementare e Scuola Media Inferiore.

Il menu è così strutturato:

- merenda: mattutina e pomeridiana per gli alunni della scuola materna
- pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta (o succo di frutta, o spremuta d'arancio, o budino, o yogurt, o dolce)

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione. In questo caso verrà riconosciuto alla ditta l'importo relativo al prezzo unitario.

La ditta si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo unitario convenuto, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di particolari festività: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico e per n. 1 particolare festa scolastica.

La ditta si impegna, ancora, alla fornitura e somministrazione di olio extravergine di oliva, uova, riso e frutta ottenuti con il metodo dell'agricoltura ed allevamento biologici, nonché alla fornitura e somministrazione di sale marino "Trapani" o proveniente da saline sarde.

Il Comune può chiedere alla ditta, in sostituzione al pasto ordinario, pasto freddo o cestino da viaggio in particolari situazioni, emergenze o gite scolastiche.

La composizione del cestino, orientativamente, sarà: focaccia monoporzione, un panino con formaggio o prosciutto cotto, un succo di frutta, una bevanda al tè, un pacchetto di biscotti monoporzione, un pacchetto di crackers, acqua minerale 500 ml, un frutto.

Le tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato (allegato n. 1) sono suscettibili di variazione e di integrazione in relazione a stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte di organismi competenti (SIAN).

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi d'utenza, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta.

La ditta è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Le tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla ditta in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 6 Variazione e diete speciali

Nessuna variazione al menu potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta del Comune, fatte salve le situazioni di cui ai precedenti artt. 4 e 5.

La ditta dovrà assicurare diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il Comune potrà richiedere, oltre al menu del giorno, un menu speciale generale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menu speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti, affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

La ditta si impegna, inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta ingredienti e relative grammature.

La ditta si impegna a fornire, a richiesta del Comune, pasti nella cui preparazione preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092, sue modifiche e integrazioni.

La ditta dovrà esibire a richiesta del Comune i certificati e le bolle di consegna rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Art. 7 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede quanto segue:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato

- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 8 Norme e modalità del trasporto dei pasti

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65° C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i + 10° c.

Saranno impiegati automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile e idonei al trasporto degli alimenti.

La ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli centri di ristorazione scolastica in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo

di trasporto da Centro di Cottura all'ultimo centro di ristorazione scolastico raggiunto non deve essere di norma superiore ai 40' (quaranta minuti).

I pasti devono essere consegnati all'interno dei locali adibiti a refettorio a cura della ditta. La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' (trenta minuti) e i 10' (dieci minuti) prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

- Scuole materne: ore 12.00 (con possibilità di secondo turno o slittamento alle ore 12.30 secondo le indicazioni impartite dalle Direzioni Didattiche);
- Scuole elementari: ore 12.30 (con possibilità di anticipo alle ore 12.15 e possibilità di secondo turno alle ore 12.45);
- Scuole Medie: ore 13.00 (con possibilità di secondo turno alle ore 13.30).

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto e di cottura primi piatti differenziato e idoneo. Pertanto ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione pasto. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso. Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata 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.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 27 del presente capitolato.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente, la ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 9 Norme e modalità della distribuzione dei pasti

La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

La ditta deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menu stagionale e per ordine di scuola (scuole materne, scuole elementari, scuole medie inferiori, utenti adulti).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menu stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al

controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pasti a cotto e/o a crudo;
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore,
11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
12. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto (fatta eccezione nelle situazioni in cui la distribuzione avviene utilizzando self-service);
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'autorità scolastica e l'economista dietista territoriale (con l'eccezione di cui al precedente punto 14);
16. il pane deve essere messo in tavola a fine consumazione del primo piatto (con l'eccezione di cui al precedente punto 14);
17. i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
18. il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 – 45 minuti;

Per le scuole dell'infanzia statali è richiesta collaborazione nel taglio della carne e sbucciatura della frutta.

La ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

Art. 10 Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menu di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C, + 4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione."

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 11 Pulizia e igiene delle strutture di produzione e di consumo

Tutti i trattamenti di pulizia, da eseguire presso il Centro di Cottura e presso i Refettori Scolastici, sono regolamentati dall'allegato n. 3 "Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti" – "Operazioni di pulizia".

I detersivi dovranno essere conformi alle precitate tabelle merceologiche.

Di tutti i prodotti di pulizia, che la ditta intende utilizzare, dovranno essere allegate le schede tecniche di sicurezza. Sono preferibili prodotti ecocompatibili.

La ditta deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Cottura e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia presso qualsiasi area e locale dovranno essere accettate dall'Amministrazione Comunale.

E' compito del personale della ditta, in servizio presso i refettori scolastici, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati.

La ditta provvede inoltre a fornire giornalmente brocche per l'acqua potabile e a ritirarle giornalmente per le opportune operazioni di sanificazione.

a) Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

b) Interventi ordinari e straordinari

Oltre a quanto previsto nell'allegato n. 3, la ditta deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Cottura con cadenza semestrale.

c) Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro di Cottura e presso i Refettori Scolastici.

d) Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante la distribuzione dei pasti.

e) Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione e/o distribuzione dei pasti sono a carico della ditta, che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

f) Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferite a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia. Essi devono essere conformi alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

g) Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Cottura o dei Refettori Scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti assegnati dal servizio pubblico.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della ditta. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e muniti di coperchio.

h) Servizi igienici

I servizi igienici annessi al Centro di Cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

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

La pulizia dei servizi igienici annessi ai Refettori Scolastici, avverrà come sopra descritto, per essere unicamente utilizzati dal personale della ditta.

Art. 12 Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori D.Lgs 626/11.9.94 e successive integrazioni.

La ditta dovrà sempre dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del D.Lgs 626/94, tenendolo a disposizione.

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

La ditta dovrà comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

E' fatto divieto alla ditta di eseguire qualsiasi operazione o intervento non autorizzati nei refettori scolastici.

La ditta deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Dovrà curare la eventuale sostituzione della cartellonistica nei refettori scolastici.

Art. 13 Ubicazione del centro di cottura

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, avvenuti presso il centro di cottura sito in Via Gagliardi – Comune di Mogliano Veneto.

Eccezionalmente e per giustificati motivi, previo assenso del Comune, la ditta potrà servirsi di altro centro di cottura distante non più di 30 chilometri dal suddetto proprio centro di cottura.

Art. 14 Gestione dei pagamenti da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica

Spetta all'Amministrazione Comunale la determinazione delle quote contributive da parte dell'utente.

La ditta è tenuta a progettare e realizzare un sistema per gestire le attività economico finanziarie, che prevedono la riscossione della contribuzione da parte dell'utente (con esclusione degli insegnanti) del servizio di ristorazione scolastica.

Tale sistema, per la sua applicazione, dovrà essere assentito dall'Amministrazione Comunale.

La ditta, come sopra enunciato, provvede alla riscossione delle contribuzioni, da parte degli utenti, le quali costituiscono sua esclusiva spettanza.

A tal fine la ditta non sarà responsabile né sopporterà oneri:

- per la differenza tra pasti prenotati e pasti serviti
- per morosità nei pagamenti da parte delle famiglie degli utenti
- per smarrimenti di buoni pasto
- per agevolazioni tariffarie.

Mensilmente saranno fatturati i pasti consumati dagli insegnanti e i pasti consumati dagli utenti. Il numero dei pasti fatturati dovrà essere documentato da un corrispondente numero di buoni pasto raccolti nelle singole scuole. Tali buoni costituiranno titolo per il pagamento. Alle suddette fatture mensili dovranno essere allegati appositi prospetti riepilogativi. La ditta dovrà effettuare quotidianamente la verifica tra pasti serviti (desunti dalle prenotazioni e bolle di consegna) e buoni ritirati. Le eventuali differenze, dovute alla morosità dell'utenza, saranno fatturate annualmente dopo l'approvazione del certificato di regolare esecuzione del servizio, con nota a parte, all'Amministrazione Comunale, a cui spetterà il recupero delle somme a credito.

La verifica dei crediti dovrà essere espletata dalla ditta bimestralmente e precisamente alle seguenti scadenze: 28/02 – 30/04 – 30/06 – 31/10 – 31/12.

Per lo svolgimento dell'azione di recupero crediti da parte del Comune e per la partecipazione al danno conseguente ad eventuali crediti irrecuperabili, la ditta fatturerà le morosità nell'importo complessivo, quale risultante dalla somma dei crediti individuali ridotto di una percentuale pari al 5%

Il pagamento dei crediti sarà effettuato con apposita determinazione del Dirigente del Settore Servizi alla Persona entro 60 gg dalla data di ricevimento fattura.

Art. 15 Costi del servizio

I costi del servizio saranno annualmente convenuti tra le parti, e stabiliti con apposita determinazione del Dirigente del Settore Servizi alla Persona, mediante indicazione del prezzo unitario per singolo pasto (indifferentemente se di scuola materna, elementare, media o insegnante) e per singola merenda (solo per scuola materna).

Gli importi di riferimento, per singolo anno, verranno consensualmente definiti entro il 31 gennaio dell'anno corrente.

Essi, di norma, rimarranno invariati per il periodo 1.01. – 31.12. di ciascun anno, fatti salvi gli aggiornamenti di cui al successivo art. 16 del presente foglio condizioni, nonché le variazioni di: menù, tipi e caratteristiche dei viveri, caratteristiche merceologiche, tabelle dietetiche.

Il numero dei pasti, di cui al precedente art. 2, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli annualmente definiti dalla apposita suddetta determinazione.

Art. 16 Aggiornamento dei prezzi

Ogni anno dovrà rendersi applicabile l'aggiornamento dei prezzi unitari, in base all'andamento di due indicatori primari: indice ISTAT (per costi derrate e spese accessorie) e indice adeguamento del costo di lavoro (per personale), nell'ambito dell'accordo di cui all'art. 15.

Art. 17 Divieto di subappalto

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

Resta salva la possibilità per la ditta di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art. 8.

Art. 18 Visite e verifiche del servizio

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

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 155/97.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 19 Vigilanza sulla corretta esecuzione del servizio.

L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare le funzioni di vigilanza avvalendosi di:

A) Commissioni mensa

La Commissione Mensa scolastica è l'organismo deputato alla verifica della qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica, che il Comune eroga agli utenti delle Scuole Materne Statali, delle Scuole Elementari e della Scuola Media Inferiore.

La Commissione Mensa scolastica è costituita da:

- n. 2 genitori per ogni plesso scolastico
- n. 1 docente/educatore per ogni plesso scolastico

Per ciascun componente titolare può essere indicato un supplente.

I singoli istituti scolastici eleggono con propri criteri i rispettivi rappresentanti, i cui nominativi devono essere comunicati al Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Mogliano Veneto tramite il Dirigente Scolastico di competenza.

I componenti della Commissione Mensa vengono nominati annualmente entro il 30 novembre. Gli stessi possono essere confermati nell'incarico fintantoché permane l'interesse legittimo di rappresentanza nel singolo plesso scolastico.

I membri della Commissione Mensa svolgono controlli sensoriali, in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione:

- 1) dello stato, delle condizioni igieniche e degli impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- 2) delle materie prime, degli ingredienti e degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- 3) dei materiali e degli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti;

- 4) dei procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- 5) dei mezzi e delle modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- 6) dell'igiene dell'abbigliamento del personale;
- 7) delle modalità di cottura
- 8) delle modalità di distribuzione
- 9) del lavaggio e impiego dei sanificanti;
- 10) delle modalità di sgombero dei rifiuti;
- 11) dello stato igienico-sanitario del personale addetto;
- 12) dello stato igienico dei servizi;
- 13) della professionalità degli addetti;
- 14) della conformità del menù;
- 15) dell'appetibilità e gradimento del cibo, su campione prelevato dal personale addetto alla ristorazione scolastica.

Nello svolgimento delle suddette funzioni, i Rappresentanti della Commissione Mensa sono tenuti:

- a) ad evitare qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti;
- b) a partecipare al corso informativo, organizzato dall'Amministrazione Comunale, di sensibilizzazione e responsabilizzazione sulle problematiche relative all'alimentazione scolastica.

I Rappresentanti della Commissione Mensa possono accedere ai locali di ristorazione scolastica, senza interferire, creare disagio o rallentamento alla normale attività degli addetti alla produzione e di distribuzione pasti, nonché degli addetti alla normale attività di pulizia, disinfestazione, disinfezione.

La Commissione Mensa può accedere autonomamente, in non più di un membro per volta, al refettorio scolastico. Può degustare, in spazio distinto e separato, campioni del pasto del giorno, con stoviglie a perdere fornite dal personale di cucina; può presenziare alla distribuzione e consumo dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione.

Presso il Centro di Cottura, la Commissione Mensa può visitare i locali di stoccaggio e conservazione degli alimenti, verificare le attrezzature in uso, assistere alla preparazione e cottura, nonché assistere alle operazioni di confezionamento e carico dei pasti. Allo scopo di non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione, le visite dovranno essere programmate con il Servizio Pubblica Istruzione e in ogni giornata sarà consentita la presenza a non più di una Commissione Mensa (composta da massimo due membri) comunque sempre accompagnata da un rappresentante della Amministrazione Comunale.

La visita sarà limitata ad un massimo di un'ora.

La commissione Mensa formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su modulistica predisposta dal Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

Copia di questa modulistica dovrà pervenire mensilmente (entro il quinto giorno del mese successivo), al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, per le opportune valutazioni ed i relativi interventi.

B) Comitato tecnico di valutazione

Il Comitato Tecnico di valutazione è formato da rappresentanti di tutte le parti interessate. Ad esso viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

In particolare il comitato analizzerà e prenderà atto dei verbali delle Commissioni mensa operanti in ciascun plesso scolastico, suggerendo eventuali provvedimenti.

Le conclusioni del Comitato hanno valore di indirizzo per la Amministrazione Comunale ed i relativi verbali potranno costituire documentazione in caso di irrogazione di penalità.

La composizione del Comitato viene così individuata:

- n. 1 rappresentante del Servizio Pubblica Istruzione;
- n. 1 dietista designato dall'Ulss n. 9 per il servizio di refezione scolastica

- n. 1 dirigente scolastico, in rappresentanza delle tre istituzioni scolastiche operanti sul territorio
- n. 6 rappresentanti dei genitori: uno per scuola materna, uno per scuola elementare di ogni circolo didattico e due per scuola media statale;
- Presidente, o suo delegato, del Comitato di Gestione Asilo Nido Lilliput
- n. 1 rappresentante della ditta appaltatrice

Il Comitato è presieduto dall'Assessore alle Politiche Educative o suo delegato.

La formalizzazione della composizione del Comitato avverrà mediante adozione, da parte della Giunta Comunale, di specifico provvedimento.

La composizione del Comitato avrà durata triennale, con scadenza al 30 novembre. I componenti possono essere confermati nell'incarico finché permane l'interesse legittimo di rappresentanza.

Le riunioni saranno convocate di norma ogni tre mesi dal Presidente con apposita lettera, contenente l'ordine del giorno e spedita con preavviso di almeno otto giorni. La riunione, se regolarmente convocata, sarà valida anche in assenza parziale o totale di una o più componenti.

Sedute straordinarie potranno essere convocate su motivata richiesta di almeno due terzi delle commissioni mensa.

Art. 20 Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, i quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal d.Lgs. 24 maggio 1997, n. 155.

Art. 21 Personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta.

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della ditta o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dalla ditta e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi la ditta si rende comunque garante nei confronti del Comune.

a) – Organico addetti

La ditta deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello

stesso. L'organico, deve essere annualmente dichiarato, come numero, mansioni, livello e monte-ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato annualmente.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione sufficiente a garantire un corretto svolgimento del servizio. Nelle situazioni in cui gli operatori siano due o più, uno di essi, per indicazione della ditta, assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore / pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta non può procedere ad alcuna variazione.

b) – Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.) la ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

c) – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

La ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

d)- Controllo della salute degli addetti

L'Azienda USL n. 9 di Treviso può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

e) - Rispetto delle normative vigenti

La ditta deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 277/91, D.Lgs.626/94, D.P.R. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali

ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La ditta deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'impresa subappaltatrice.

f) – Applicazioni contrattuali

La ditta deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Foglio Condizioni, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La ditta dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

g) – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs. n. 155 del 26.05.1997, al D.Lgs. n. 156 del 26.05.97, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

Art. 22 Fatturazione e pagamento

Premesso che:

- l'Amministrazione Comunale dovrà comunicare alla ditta, con almeno trenta giorni di anticipo sulla sua applicazione, l'entità delle quote unitarie e/o individuali da esigere dall'utenza,
- alla ditta spetta la riscossione delle contribuzioni, ai sensi del precedente art. 14

il compenso, dovuto dall'Amministrazione Comunale alla Mo.Se. spa, viene corrisposto con le seguenti modalità:

- A) riscossione diretta dagli utenti (con esclusione degli insegnanti) secondo tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale e comprensive dell'IVA, secondo le modalità previste dal precedente art. 14;
- B) pagamento, da parte dell'Amministrazione Comunale, dei corrispettivi non incassati per morosità nei pagamenti da parte dell'utente, per differenza tra pasti prenotati e pasti serviti, per i pasti consumati dagli insegnanti;
- C) pagamento, da parte dell'Amministrazione Comunale, della differenza tra il costo dei pasti forniti e la quota parte a carico dell'utenza.

Il pagamento dei corrispettivi, di cui ai precedenti punti B) e C) saranno effettuati su emissione di regolari fatture mensili, mentre il pagamento delle morosità verrà effettuato annualmente dopo l'approvazione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

.

-

-

Il pagamento delle fatture avverrà entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse dal Comune.

Il Comune si impegna al pagamento dei compensi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali.

L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i compensi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione del servizio, qualsiasi onere espresso e non dal presente foglio condizioni, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 23 Assicurazioni

Ogni responsabilità, sia civile sia penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta.

Per le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio, la Società costituisce una polizza assicurativa con massimale unico per danni a cose, e persone tanto dell'Ente che di terzi dell'importo non inferiore ad euro 775.000,00=

I massimali in polizza dovranno essere aggiornati automaticamente a cura della Società se interverranno, durante il periodo della convenzione, fattori che modificano i relativi valori assicurativi.

Art. 24 Responsabilità dell'appaltatore

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 25 Contenzioso e controversie giudiziarie

Il responsabile comunale è competente alla valutazione dell'adempimento delle condizioni contrattuali.

Per le eventuali controversie, che possono insorgere nell'esecuzione del presente servizio, si considera competente il foro di Treviso.

Qualunque contestazione o vertenza insorga tra le parti relativamente alla interpretazione del contratto, la stessa viene risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e segg. Del codice di procedura civile.

Il collegio arbitrale giudicante è costituito a richiesta di una delle parti e viene composto da tre arbitri di cui uno nominato dal Comune, uno dalla controparte ed il terzo - con funzioni di Presidente - in accordo tra le due parti o, in assenza di accordo, dal Presidente del Tribunale di Treviso.

Art. 26 Spese di contratto

Sono a carico della ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente atto. Parimenti sono a suo carico le spese di registrazione, quietanza e di copie di scrittura inerenti il contratto.

Art. 27 Penalità

La ditta, nell'esecuzione del servizio previsto dal foglio condizioni avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla ditta, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente foglio condizioni e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico: €520,00;
- grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto (verificate su n. 10 pesate della stessa preparazione): €520,00;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati: €260,00;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza: €520,00;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato: €260,00;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi: €520,00;
- mancato o non idoneo allestimento e riordino dei locali: €260,00;
- non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: €260,00;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico: €5.200,00;
- totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico: €2.600,00;
- mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: €260,00;
- mancato rispetto del menu:
 - * primo piatto: €520,00
 - * secondo piatto: €520,00
 - * contorno: €260,00
 - * frutta: €260,00
 - * merenda: €260,00
- rinvenimento di parassiti nei cibi: €260,00;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: €1.000,00;
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili. €520,00;
- inadeguata igiene degli automezzi: €520,00;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: €1.000,00;
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori: €520,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione: €520,00;

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio del Comune.

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal foglio condizioni;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio;
- accertata la tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura.

Eventuali deficienze o carenze verranno comunicate alla ditta per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la ditta ha facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 28 Norme generali

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

Art. 29 Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 10, comma 1 della Legge 31.12.1996 n. 675, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione del servizio e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente .

Art. 30 - Contributi CEE/AGEA per prodotti lattiero – caseari

La ditta onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria. In particolare le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono:

- * recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende;
- * indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca
- * essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).”

Art. 31 – Tutela del territorio da contaminazione di O.G.M.

La ditta, ai sensi della L. 28.01.2005, dovrà rispettare il divieto di utilizzo nel confezionamento di pasti somministrati presso l'asilo nido e le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di alimenti contenenti O.G.M.

- ALLEGATI -

Sono allegati al presente Foglio Condizioni, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. A Menu e tabelle dietetiche

Allegato n. B Schede prodotti alimentari complete di tabelle merceologiche e limiti microbiologici

Allegato n. C Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti completa delle operazioni di pulizia ordinaria relative alle diverse zone.