



Comune di Bovolenta

Provincia di Padova

Deliberazione n. 36 in data 22-06-2010

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA. ATTO DI INDIRIZZO

L'anno **duemiladieci** addì **ventidue** del mese di **giugno** alle ore **18:10**, nella Residenza Municipale, per riunione di Giunta Comunale.

Eseguito l'appello risultano:

MENEGHELLO VITTORIO	SINDACO	Presente
BAESSATO EMILIANO	VICESINDACO	Presente
TASCHIN SILVANO	ASSESSORE	Presente
BOCCARDO MAURIZIO	ASSESSORE	Presente
TANGIANU PIETRO	ASSESSORE	Presente
BORILE PATRIZIO	ASSESSORE	Presente

Assiste alla seduta il Segretario Comunale PAGANO FILIPPO.

Il Sig. MENEGHELLO VITTORIO nella sua qualità di SINDACO assume la presidenza e, riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta.

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'ufficio ATTESTA

Si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio del Comune senza riportare, nei primi dieci giorni di pubblicazione, denunce per vizi di legittimità o competenza, per cui la stessa, ai sensi dell'art. 134, comma 3, del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267, è divenuta ESECUTIVA il

Bovolenta, li _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
PAGANO FILIPPO

LA GIUNTA COMUNALE

Vista la proposta dell'Assessore alla Pubblica Istruzione;

Premesso che con il termine dell'anno scolastico scadrà l'incarico per il servizio di refezione scolastica;

Considerato che è necessario attivare in tempi stretti la procedura per l'affidamento del servizio di refezione in quanto all'avvio del nuovo anno scolastico la ditta che risulterà incaricata dovrà essere operativa;

Visto il disciplinare allegato sub. A) del presente atto di cui forma parte integrante e sostanziale;

Tutto ciò premesso;

Visto il D.Lgs. 267/2000;

Con voti favorevoli unanimi, espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

1. Per quanto detto in premessa di approvare il disciplinare del servizio refezione scolastica allegato sub. A) del presente atto di cui forma parte integrante e sostanziale;
2. Di demandare al Capo Settore Affari Generali la predisposizione di tutti gli atti necessari per effettuare il nuovo incarico per il servizio di refezione scolastica per la durata di due anni scolastici.

Successivamente,

LA GIUNTA COMUNALE

Ritenuta l'urgenza di cui all'art. 134, comma 4, del D. L.gs. 267/2000;

Con voti favorevoli ed unanimi;

DELIBERA

Di dichiarare immediatamente eseguibile il presente atto.

**Comune di Bovolenta**

Provincia di Padova

35024 Via Mazzini, 17

DISCIPLINARE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di apertura delle scuole indicati dall'autorità scolastica e comunicati dal competente ufficio comunale.

Di norma sono previsti i seguenti rientri scolastici ed i quantitativi dei pasti da fornire a margine indicati:

- scuola media circa 12 pasti per due giorni alla settimana (martedì e giovedì)
- scuola elementare tempo prolungato circa 45 pasti (tutti i giorni da lunedì a venerdì)

I predetti quantitativi, riferiti agli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 sono indicativi e pertanto non impegnativi per l'ente affidatario, essendo subordinati a circostanze non prevedibili (numero di iscrizioni di bambini, assenze, adozione di moduli didattici differenti, applicazione di riforme scolastiche, ecc.). Il numero dei pasti potrà inoltre subire una variazione percentuale da -20% a +20% senza che questo possa comportare alcuna variazione dell'offerta praticata.

Nel numero di pasti sopra specificati sono compresi i pasti da fornire – con le stesse modalità previste per gli alunni – agli insegnanti, in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

Nell'offerta dovrà esser indicato il prezzo di ogni pasto considerando che il servizio sarà effettuato per tutti con modalità di pluriporzione

La fornitura dei pasti deve intendersi comprensiva delle seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria;
- confezionamento dei pasti;
- trasporto dei pasti nei plessi scolastici;
- preparazione tavoli, ricevimento e distribuzione (con scodellamento) dei pasti in stoviglie a perdere (fornite dalla ditta appaltatrice) e successiva pulizia dei tavoli;
- ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi ultimi.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri e posateria a perdere.

ART. 2 – RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 1 mese prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

ART. 3 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

Ogni pasto fornito dovrà comprendere:

- un primo piatto,
- un secondo,
- un contorno,
- pane,
- un dessert (frutta, budino, yogurt senza pezzetti di frutta, torta, gelato);
- acqua minerale naturale in bottiglie di plastica da mezzo litro.

In alternativa, per alcuni pasti o per periodi concordati, il pranzo potrà essere costituito da più piatti unici a scelta.

Per ciascun utente dovrà essere fornito una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere e posate in plastica a perdere giornalieri. Detto materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% al numero dei pasti richiesti.

Dovrà inoltre essere fornito quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno infatti condite al momento del consumo.

I pasti dovranno rispettare il menù concordato all'inizio dell'anno scolastico tra Autorità scolastiche, ditta aggiudicataria e competente Ufficio comunale. Il menù settimanale, dovrà essere elaborato da uno specialista o dietologo, diversificato giornalmente e variato, elaborato in modo da rispettare criteri di gradibilità e strutturato su almeno quattro settimane (così da garantire sia il riferimento ad un percorso nutrizionale, che il rispetto della stagionalità dei prodotti). Il menù dovrà infine ottenere il visto preventivo da parte del Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 17 (S.I.A.N.). Dovrà comunque essere garantito un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età dei bambini, il rispetto delle linee guida emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione (rev. 1997), nonché l'osservanza delle *Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica* emanate dalla Regione del Veneto con Decreto del Dirigente della Direzione Prevenzione n. 517 del 30.12.2003. La Ditta appaltatrice, contestualmente alla presentazione dei menù dovrà depositare presso il Comune il ricettario dei vari piatti, contenete l'indicazione delle informazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione, tipo di frutta o verdura).

Tutti gli alimenti utilizzati dovranno possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato sub a) del presente disciplinare.

ART. 4 – VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE

Sono previsti un menù invernale (mesi di ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo) e un menù estivo (mesi di settembre, aprile, maggio e giugno). I menù potranno subire variazioni o essere modificati in base alle esigenze della scuola o per costante non gradimento di alcuni piatti. In tal caso le modifiche verranno apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il competente Comitato Mensa, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 17, la ditta appaltatrice.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati e verificati mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, la ditta provvederà a menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia. Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari confessioni religiose.

Infine, in caso di indisposizione temporanea di qualche utente che ne faccia richiesta dovrà essere fornito, un menù speciale. Esso dovrà essere così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva;
- Secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino o crescenza) o, in alternativa, carni bianche cotte al vapore;
- Contorno: patate o carote lessate;
- Pane e un frutto.

ART. 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica deliberate dalla Regione Veneto.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

La carne bovina deve essere etichettata in conformità al regolamento CEE.

Preferire i prodotti provenienti da agricoltura biologica, che devono essere conformi alla legge regionale 6 aprile 1990, n. 24.

Preferire prodotti DOP e IGP.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee Guida elaborate dalla Regione del Veneto ed approvate con delibera di Giunta n. 3883 del 31 dicembre 2001 (si veda in particolare 1' ALLEGATO 3 – SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale) e di seguito riportate ed ulteriormente specificate:

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

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. È consigliato utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.); devono essere al 100% di provenienza da animali allevati in Italia e per il 40% da animali allevati nel territorio della Regione Veneto;

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

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

Formaggio: utilizzare formaggi freschi o stagionati esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, vietato l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P. di provenienza regionale (Asiago Dop, Grana Padano Dop, Casatella di Treviso, ecc.); il formaggio grana dovrà essere di tipo: Grana Padano DOP, parmigiano reggiano Dop, sono da escludersi miscele di formaggi;

Uovo: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A EXTRA di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È fatto assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

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

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

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

Riso: è consigliabile il ricorso al riso parboiled.

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

Verdure ed ortaggi: la frequenza dovrà essere giornaliera. Dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte.

Potranno essere utilizzate verdure crude o surgelate, mai in scatola. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Le verdure cotte non dovranno essere mai passate al burro, bensì all'olio crudo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed

olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di provenienza nazionale.

Purè di patate: con patate fresche;

Per la **preparazione** dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Aggiungere il purè, 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 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 nutrimenti: 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 e precotti
 - Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

ART. 7 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù 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.

ART. 8 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE

Il numero di pasti da fornire giornalmente sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9.30. I pasti dovranno essere consegnati alla scuola non prima di trenta minuti dall'inizio dell'orario stabilito per il pranzo.

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate. I contenitori devono rispettare le norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica riservati al solo trasporto di alimenti. Per la consegna la ditta appaltatrice dovrà munirsi di appositi furgoni, muniti dell'attestazione sanitaria rilasciata dall'ULSS di competenza, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti. I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai 65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10° C per i pasti freddi. La consegna deve avvenire tassativamente nell'arco di 45 minuti, a decorrere dal momento di partenza dei furgoni e, comunque, non prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (es. acciaio inox), chiusi ermeticamente. I singoli componenti del pasto in pluriporzione dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in contenitori termici idoneamente coibentanti e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, in perfette condizioni. L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante la fase di trasporto e sino alla consegna deve essere fornita dalla ditta appaltatrice. Il trasporto dei contenitori deve avvenire all'interno di locali muniti delle attrezzature per la coibentazione della catena termica. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della Ditta aggiudicataria.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere 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 dal personale addetto al ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata all'Istituto Comprensivo e successivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati:

- l'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in 75 minuti massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi;
- l'orario di refezione per la scuola è previsto indicativamente per le ore 12,15 tranne al giovedì che inizierà alle 12'30.

La distribuzione dei pasti potrà avvenire solo in presenza degli alunni nel locale adibito a mensa. Il tempo massimo di distribuzione non potrà essere superiore a 30-45 minuti. Dovrà essere comunque garantita la presenza di almeno due persone addette alla somministrazione dei pasti:

In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 20 con le procedure in esso indicate.

La preparazione del refettorio e la successiva pulizia dei tavoli sarà a cura della ditta fornitrice mentre la pulizia della sala sarà effettuata da operatori scolastici. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

ART. 9 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta 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. 10 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la ditta aggiudicataria verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima. L'attivazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno, sarà comunque comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULLS 17. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni al massimo.

ART. 11 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente disciplinare, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto del presente disciplinare. La ditta dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria.

ART. 12 – NORME-IGIENICO SANITARIE PER IL PERSONALE ADDETTO

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

In ogni cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un responsabile della ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore. La Ditta aggiudicataria, inoltre, designerà un sovrintendente unico per tutte le attività di preparazione e somministrazione degli alimenti che avrà anche il compito di curare le relazioni con il personale incaricato della vigilanza. La ditta dovrà inoltre individuare e comunicare al Comune un referente cui il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione scolastica.

ART. 13 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro cottura in una località che consenta di rispettare quanto sopra.

ART. 14 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato alla Ditta che avrà effettuato l'offerta economicamente più vantaggiosa. L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con determinazione del Responsabile del Servizio.

ART. 15 – SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 118 del D. Lgs 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni e dall'art. 18 della Legge 19.3.1990 n. 55 e successive modificazioni ed integrazioni. Pertanto l'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del Centro di produzione dei pasti. In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi aggiudicatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ART. 16 – CORRISPETTIVO

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese.

Il pagamento avverrà, in via di massima, non oltre 60 giorni dalla presentazione della fattura al protocollo comunale, con le modalità fissate dal vigente Regolamento di Contabilità Comunale. Le fatture saranno presentate a cadenza mensile.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta affidataria di quant'altro dalla stessa dovuto.

Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, tutte le prestazioni, i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione del servizio, oneri espressi e non dal presente disciplinare, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

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

ART. 17 – POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria. Nulla può essere fatto valere alla ditta né nei confronti dell'Ente, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

La ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare prima della stipula del contratto idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale UNICO non inferiore ad Euro 1,000.000,00 per sinistro per danni a cose e per persona. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 18 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto

con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti eventualmente anche con la collaborazione di rappresentanti del comitato mensa (se presente) e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, anche avvalendosi di esperti o di ditte esterne appositamente incaricati.

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

Il Comune potrà, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico-sanitario all'Ufficio Igiene dell'.U.S.S.L. competente, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Il Comune si riserverà inoltre la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

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 l'ente appaltante. 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.

ART. 19 – AUTOCONTROLLO

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del D.Lgs. n. 155/97, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

ART. 20 – RESPONSABILITÀ

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione comunale in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

ART. 21 – PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Disciplinare. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'incarico del servizio in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente Disciplinare, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari ad Euro 100,00 (cento). In particolare verrà applicata una sanzione in caso di:

- mancato rispetto delle temperatura di sicurezza, così come indicate all'art. 8 del presente disciplinare,
- grammature dei cibi, qualità dei cibi o numero di razioni non rispondenti a quanto stabilito nel presente disciplinare,

- ritardo nella consegna dei pasti nel plesso scolastico rispetto a quanto previsto nel presente disciplinare,
- utilizzo di contenitori non conformi a quanto indicato nel presente disciplinare,
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi,
- menù non rispondenti a quanto concordato.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

In ragione della delicatezza della fornitura il Comune ritiene equo stabilire un livello massimo annuale di tolleranza di tre inadempimenti complessivi.

Dopo il terzo inadempimento il Comune avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ovvero, in alternativa, ad applicare la penale aumentata del 100% del valore della prestazione giornaliera.

Il Comune contesterà deficienze o carenze alla ditta appaltatrice per iscritto. Unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni è la contestazione degli addebiti. Il Comune comunicherà con raccomandata A.R. le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità il Comune potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

Alla contestazione di inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- 1) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 2) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- 3) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente disciplinare relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- 4) casi di grave tossinfezione alimentare;
- 5) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente disciplinare in particolare per quanto indicato in materia igienico-sanitaria ed in materia di autocontrollo;
- 6) per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
- 7) per l'inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- 8) quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- 9) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti il presente Disciplinare o subappalti in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- 10) qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente disciplinare o della lettera invito;
- 11) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- 12) in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dall'Ente appaltante ai sensi dell'art. 17 del presente disciplinare o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta Affidataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riaffidamento del servizio. Esso sarà prelevato dagli altri crediti dell'Impresa.

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ART. 23 – SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per l'Ente appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla ditta stessa, l'Ente si riserva la facoltà di incaricare della gestione del servizio in oggetto la seconda ditta in graduatoria.

ART. 24 – NORME APPLICABILI

Per quanto non previsto dal presente disciplinare si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile.

ART. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli art. 13, 18 e 19 del D.Lgs 30.06.2003 n. 196 tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo, sia mediante supporto cartaceo che informatico, in modo tale da garantire la sicurezza e la riservatezza.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena dell'esclusione dalla gara.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente appaltante e delle Amministrazioni coinvolte nel procedimento per ragioni di servizio;
- a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della Legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni e del D.Lgs. n. 267/2000;
- ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di servizi.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 della citata Legge, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune.

Allegato alla delibera n. 36 del 22-06-2010

Pareri in ordine alla proposta di deliberazione ai sensi dell'art. 49, del D.Lgs. 267/2000

OGGETTO:

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA. ATTO DI INDIRIZZO

PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICA

Il Responsabile del Servizio **PUBBL.ISTRUZIONE**;

Visto l'art. 49 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Esaminata la proposta di deliberazione relativa all'oggetto sopra menzionato,

ESPRIME

Parere Favorevole in ordine alla **REGOLARITÀ TECNICA** della presente proposta di deliberazione.

Bovolenta, li 21-06-2010

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to STRAMAZZO RINELLA

Letto approvato e sottoscritto

IL PRESIDENTE
F.to MENEGHELLO VITTORIO

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to PAGANO FILIPPO

REFERTO DI PUBBLICAZIONE E COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO CONSILIARI
(art. 124 e 125 D.Lgs. 18.08.2000, n. 267)

Copia del presente verbale viene affissa all'albo comunale a partire dalla data odierna per 15 giorni consecutivi. N. 194 Reg. Pubbl.

Si da atto che dell'adozione del presente verbale viene data comunicazione, contestualmente alla pubblicazione, ai capigruppo consiliari.

Bovolenta, li 25-06-2010

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to PAGANO FILIPPO

È copia conforme all'originale da servirsi per uso amministrativo.

Bovolenta, li 25.06.2010

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Daniela Fusaro



Comune di Bovolenta

Provincia di Padova

Deliberazione n. 36 in data 22-06-2010

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA. ATTO DI INDIRIZZO

L'anno **duemiladieci** addì **ventidue** del mese di **giugno** alle ore **18:10**, nella Residenza Municipale, per riunione di Giunta Comunale.

Eseguito l'appello risultano:

MENEGHELLO VITTORIO	SINDACO	Presente
BAESSATO EMILIANO	VICESINDACO	Presente
TASCHIN SILVANO	ASSESSORE	Presente
BOCCARDO MAURIZIO	ASSESSORE	Presente
TANGIANU PIETRO	ASSESSORE	Presente
BORILE PATRIZIO	ASSESSORE	Presente

Assiste alla seduta il Segretario Comunale PAGANO FILIPPO.

Il Sig. MENEGHELLO VITTORIO nella sua qualità di SINDACO assume la presidenza e, riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta.

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'ufficio ATTESTA

Si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio del Comune senza riportare, nei primi dieci giorni di pubblicazione, denunce per vizi di legittimità o competenza, per cui la stessa, ai sensi dell'art. 134, comma 3, del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267, è divenuta ESECUTIVA il

Bovolenta, li

IL SEGRETARIO COMUNALE
PAGANO FILIPPO

LA GIUNTA COMUNALE

Vista la proposta dell'Assessore alla Pubblica Istruzione;

Premesso che con il termine dell'anno scolastico scadrà l'incarico per il servizio di refezione scolastica;

Considerato che è necessario attivare in tempi stretti la procedura per l'affidamento del servizio di refezione in quanto all'avvio del nuovo anno scolastico la ditta che risulterà incaricata dovrà essere operativa;

Visto il disciplinare allegato sub. A) del presente atto di cui forma parte integrante e sostanziale;

Tutto ciò premesso;

Visto il D.Lgs. 267/2000;

Con voti favorevoli unanimi, espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

1. Per quanto detto in premessa di approvare il disciplinare del servizio refezione scolastica allegato sub. A) del presente atto di cui forma parte integrante e sostanziale;
2. Di demandare al Capo Settore Affari Generali la predisposizione di tutti gli atti necessari per effettuare il nuovo incarico per il servizio di refezione scolastica per la durata di due anni scolastici.

Successivamente,

LA GIUNTA COMUNALE

Ritenuta l'urgenza di cui all'art. 134, comma 4, del D. L.gs. 267/2000;

Con voti favorevoli ed unanimi;

DELIBERA

Di dichiarare immediatamente eseguibile il presente atto.

**Comune di Bovolenta**

Provincia di Padova

35024 Via Mazzini, 17

DISCIPLINARE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di apertura delle scuole indicati dall'autorità scolastica e comunicati dal competente ufficio comunale.

Di norma sono previsti i seguenti rientri scolastici ed i quantitativi dei pasti da fornire a margine indicati:

- scuola media circa 12 pasti per due giorni alla settimana (martedì e giovedì)
- scuola elementare tempo prolungato circa 45 pasti (tutti i giorni da lunedì a venerdì)

I predetti quantitativi, riferiti agli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 sono indicativi e pertanto non impegnativi per l'ente affidatario, essendo subordinati a circostanze non prevedibili (numero di iscrizioni di bambini, assenze, adozione di moduli didattici differenti, applicazione di riforme scolastiche, ecc.). Il numero dei pasti potrà inoltre subire una variazione percentuale da -20% a +20% senza che questo possa comportare alcuna variazione dell'offerta praticata.

Nel numero di pasti sopra specificati sono compresi i pasti da fornire – con le stesse modalità previste per gli alunni – agli insegnanti, in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

Nell'offerta dovrà esser indicato il prezzo di ogni pasto considerando che il servizio sarà effettuato per tutti con modalità di pluriporzione

La fornitura dei pasti deve intendersi comprensiva delle seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria;
- confezionamento dei pasti;
- trasporto dei pasti nei plessi scolastici;
- preparazione tavoli, ricevimento e distribuzione (con scodellamento) dei pasti in stoviglie a perdere (fornite dalla ditta appaltatrice) e successiva pulizia dei tavoli;
- ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi ultimi.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri e posateria a perdere.

ART. 2 – RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 1 mese prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

ART. 3 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

Ogni pasto fornito dovrà comprendere:

- un primo piatto,
- un secondo,
- un contorno,
- pane,
- un dessert (frutta, budino, yogurt senza pezzetti di frutta, torta, gelato);
- acqua minerale naturale in bottiglie di plastica da mezzo litro.

In alternativa, per alcuni pasti o per periodi concordati, il pranzo potrà essere costituito da più piatti unici a scelta.

Per ciascun utente dovrà essere fornito una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere e posate in plastica a perdere giornalieri. Detto materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% al numero dei pasti richiesti.

Dovrà inoltre essere fornito quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno infatti condite al momento del consumo.

I pasti dovranno rispettare il menù concordato all'inizio dell'anno scolastico tra Autorità scolastiche, ditta aggiudicataria e competente Ufficio comunale. Il menù settimanale, dovrà essere elaborato da uno specialista o dietologo, diversificato giornalmente e variato, elaborato in modo da rispettare criteri di gradibilità e strutturato su almeno quattro settimane (così da garantire sia il riferimento ad un percorso nutrizionale, che il rispetto della stagionalità dei prodotti). Il menù dovrà infine ottenere il visto preventivo da parte del Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 17 (S.I.A.N.). Dovrà comunque essere garantito un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età dei bambini, il rispetto delle linee guida emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione (rev. 1997), nonché l'osservanza delle *Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica* emanate dalla Regione del Veneto con Decreto del Dirigente della Direzione Prevenzione n. 517 del 30.12.2003. La Ditta appaltatrice, contestualmente alla presentazione dei menù dovrà depositare presso il Comune il ricettario dei vari piatti, contenete l'indicazione delle informazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione, tipo di frutta o verdura).

Tutti gli alimenti utilizzati dovranno possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato sub a) del presente disciplinare.

ART. 4 – VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE

Sono previsti un menù invernale (mesi di ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo) e un menù estivo (mesi di settembre, aprile, maggio e giugno). I menù potranno subire variazioni o essere modificati in base alle esigenze della scuola o per costante non gradimento di alcuni piatti. In tal caso le modifiche verranno apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il competente Comitato Mensa, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 17, la ditta appaltatrice.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati e verificati mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, la ditta provvederà a menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia. Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari confessioni religiose.

Infine, in caso di indisposizione temporanea di qualche utente che ne faccia richiesta dovrà essere fornito, un menù speciale. Esso dovrà essere così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva;
- Secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino o crescenza) o, in alternativa, carni bianche cotte al vapore;
- Contorno: patate o carote lessate;
- Pane e un frutto.

ART. 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica deliberate dalla Regione Veneto.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

La carne bovina deve essere etichettata in conformità al regolamento CEE.

Preferire i prodotti provenienti da agricoltura biologica, che devono essere conformi alla legge regionale 6 aprile 1990, n. 24.

Preferire prodotti DOP e IGP.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee Guida elaborate dalla Regione del Veneto ed approvate con delibera di Giunta n. 3883 del 31 dicembre 2001 (si veda in particolare 1' ALLEGATO 3 – SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale) e di seguito riportate ed ulteriormente specificate:

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

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. È consigliato utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.); devono essere al 100% di provenienza da animali allevati in Italia e per il 40% da animali allevati nel territorio della Regione Veneto;

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

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

Formaggio: utilizzare formaggi freschi o stagionati esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, vietato l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P. di provenienza regionale (Asiago Dop, Grana Padano Dop, Casatella di Treviso, ecc.); il formaggio grana dovrà essere di tipo: Grana Padano DOP, parmigiano reggiano Dop, sono da escludersi miscele di formaggi;

Uovo: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A EXTRA di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È fatto assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

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

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

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

Riso: è consigliabile il ricorso al riso parboiled.

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

Verdure ed ortaggi: la frequenza dovrà essere giornaliera. Dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte.

Potranno essere utilizzate verdure crude o surgelate, mai in scatola. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Le verdure cotte non dovranno essere mai passate al burro, bensì all'olio crudo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed

olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di provenienza nazionale.

Purè di patate: con patate fresche;

Per la **preparazione** dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Aggiungere il purè, 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 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 e precotti
 - Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

ART. 7 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù 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.

ART. 8 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE

Il numero di pasti da fornire giornalmente sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9.30. I pasti dovranno essere consegnati alla scuola non prima di trenta minuti dall'inizio dell'orario stabilito per il pranzo.

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate. I contenitori devono rispettare le norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica riservati al solo trasporto di alimenti. Per la consegna la ditta appaltatrice dovrà munirsi di appositi furgoni, muniti dell'attestazione sanitaria rilasciata dall'ULSS di competenza, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti. I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai 65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10° C per i pasti freddi. La consegna deve avvenire tassativamente nell'arco di 45 minuti, a decorrere dal momento di partenza dei furgoni e, comunque, non prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (es. acciaio inox), chiusi ermeticamente. I singoli componenti del pasto in pluriporzione dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in contenitori termici idoneamente coibentanti e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, in perfette condizioni. L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante la fase di trasporto e sino alla consegna deve essere fornita dalla ditta appaltatrice. Il trasporto dei contenitori deve avvenire all'interno di locali muniti delle attrezzature per la coibentazione della catena termica. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della Ditta aggiudicataria.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere 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 dal personale addetto al ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata all'Istituto Comprensivo e successivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati:

- l'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in 75 minuti massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi;
- l'orario di refezione per la scuola è previsto indicativamente per le ore 12,15 tranne al giovedì che inizierà alle 12'30.

La distribuzione dei pasti potrà avvenire solo in presenza degli alunni nel locale adibito a mensa. Il tempo massimo di distribuzione non potrà essere superiore a 30-45 minuti. Dovrà essere comunque garantita la presenza di almeno due persone addette alla somministrazione dei pasti:

In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 20 con le procedure in esso indicate.

La preparazione del refettorio e la successiva pulizia dei tavoli sarà a cura della ditta fornitrice mentre la pulizia della sala sarà effettuata da operatori scolastici. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

ART. 9 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta 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. 10 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la ditta aggiudicataria verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima. L'attivazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno, sarà comunque comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULLS 17. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni al massimo.

ART. 11 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente disciplinare, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto del presente disciplinare. La ditta dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria.

ART. 12 – NORME-IGIENICO SANITARIE PER IL PERSONALE ADDETTO

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

In ogni cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un responsabile della ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore. La Ditta aggiudicataria, inoltre, designerà un sovrintendente unico per tutte le attività di preparazione e somministrazione degli alimenti che avrà anche il compito di curare le relazioni con il personale incaricato della vigilanza. La ditta dovrà inoltre individuare e comunicare al Comune un referente cui il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione scolastica.

ART. 13 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro cottura in una località che consenta di rispettare quanto sopra.

ART. 14 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato alla Ditta che avrà effettuato l'offerta economicamente più vantaggiosa. L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con determinazione del Responsabile del Servizio.

ART. 15 – SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 118 del D. Lgs 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni e dall'art. 18 della Legge 19.3.1990 n. 55 e successive modificazioni ed integrazioni. Pertanto l'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del Centro di produzione dei pasti. In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi aggiudicatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ART. 16 – CORRISPETTIVO

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese.

Il pagamento avverrà, in via di massima, non oltre 60 giorni dalla presentazione della fattura al protocollo comunale, con le modalità fissate dal vigente Regolamento di Contabilità Comunale. Le fatture saranno presentate a cadenza mensile.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta affidataria di quant'altro dalla stessa dovuto.

Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, tutte le prestazioni, i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione del servizio, oneri espressi e non dal presente disciplinare, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

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

ART. 17 – POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria. Nulla può essere fatto valere alla ditta né nei confronti dell'Ente, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

La ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare prima della stipula del contratto idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale UNICO non inferiore ad Euro 1,000.000,00 per sinistro per danni a cose e per persona. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 18 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto

con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti eventualmente anche con la collaborazione di rappresentanti del comitato mensa (se presente) e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, anche avvalendosi di esperti o di ditte esterne appositamente incaricati.

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

Il Comune potrà, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico-sanitario all'Ufficio Igiene dell'.U.S.S.L. competente, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Il Comune si riserverà inoltre la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

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 l'ente appaltante. 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.

ART. 19 – AUTOCONTROLLO

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del D.Lgs. n. 155/97, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

ART. 20 – RESPONSABILITÀ

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione comunale in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

ART. 21 – PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Disciplinare. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'incarico del servizio in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente Disciplinare, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari ad Euro 100,00 (cento). In particolare verrà applicata una sanzione in caso di:

- mancato rispetto delle temperatura di sicurezza, così come indicate all'art. 8 del presente disciplinare,
- grammature dei cibi, qualità dei cibi o numero di razioni non rispondenti a quanto stabilito nel presente disciplinare,

- ritardo nella consegna dei pasti nel plesso scolastico rispetto a quanto previsto nel presente disciplinare,
- utilizzo di contenitori non conformi a quanto indicato nel presente disciplinare,
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi,
- menù non rispondenti a quanto concordato.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

In ragione della delicatezza della fornitura il Comune ritiene equo stabilire un livello massimo annuale di tolleranza di tre inadempimenti complessivi.

Dopo il terzo inadempimento il Comune avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ovvero, in alternativa, ad applicare la penale aumentata del 100% del valore della prestazione giornaliera.

Il Comune contesterà deficienze o carenze alla ditta appaltatrice per iscritto. Unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni è la contestazione degli addebiti. Il Comune comunicherà con raccomandata A.R. le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità il Comune potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

Alla contestazione di inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- 1) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 2) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- 3) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente disciplinare relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- 4) casi di grave tossinfezione alimentare;
- 5) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente disciplinare in particolare per quanto indicato in materia igienico-sanitaria ed in materia di autocontrollo;
- 6) per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
- 7) per l'inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- 8) quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- 9) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti il presente Disciplinare o subappalti in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- 10) qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente disciplinare o della lettera invito;
- 11) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- 12) in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dall'Ente appaltante ai sensi dell'art. 17 del presente disciplinare o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta Affidataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riaffidamento del servizio. Esso sarà prelevato dagli altri crediti dell'Impresa.

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ART. 23 – SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per l'Ente appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla ditta stessa, l'Ente si riserva la facoltà di incaricare della gestione del servizio in oggetto la seconda ditta in graduatoria.

ART. 24 – NORME APPLICABILI

Per quanto non previsto dal presente disciplinare si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile.

ART. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli art. 13, 18 e 19 del D.Lgs 30.06.2003 n. 196 tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo, sia mediante supporto cartaceo che informatico, in modo tale da garantire la sicurezza e la riservatezza.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena dell'esclusione dalla gara.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente appaltante e delle Amministrazioni coinvolte nel procedimento per ragioni di servizio;
- a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della Legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni e del D.Lgs. n. 267/2000;
- ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di servizi.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 della citata Legge, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune.

Allegato alla delibera n. 36 del 22-06-2010

Pareri in ordine alla proposta di deliberazione ai sensi dell'art. 49, del D.Lgs. 267/2000

OGGETTO:

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA. ATTO DI INDIRIZZO

PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICA

Il Responsabile del Servizio **PUBBL.ISTRUZIONE**;

Visto l'art. 49 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Esaminata la proposta di deliberazione relativa all'oggetto sopra menzionato,

ESPRIME

Parere Favorevole in ordine alla **REGOLARITÀ TECNICA** della presente proposta di deliberazione.

Bovolenta, li 21-06-2010

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to STRAMAZZO RINELLA

Letto approvato e sottoscritto

IL PRESIDENTE
F.to MENEGHELLO VITTORIO

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to PAGANO FILIPPO

REFERTO DI PUBBLICAZIONE E COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO CONSILIARI
(art. 124 e 125 D.Lgs. 18.08.2000, n. 267)

Copia del presente verbale viene affissa all'albo comunale a partire dalla data odierna per 15 giorni consecutivi. N. 194 Reg. Pubbl.

Si da atto che dell'adozione del presente verbale viene data comunicazione, contestualmente alla pubblicazione, ai capigruppo consiliari.

Bovolenta, li 25-06-2010

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to PAGANO FILIPPO

È copia conforme all'originale da servirsi per uso amministrativo.

Bovolenta, li 25.06.2010

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Daniela Fusaro