



Comune di Padova

Settore Servizi Scolastici

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, LA PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONI DI DISAGIO, PREVIA REALIZZAZIONE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE, ALLESTIMENTO COMPLETO DEL CENTRO DI COTTURA, IN FASE DI REALIZZAZIONE, IN ZONA INDUSTRIALE DI PADOVA - CORSO STATI UNITI N. 18.

PARTE GENERALE

INDICE

PARTE I DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI

- SCOPI E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO
- DEFINIZIONI

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2 DURATA DELL' APPALTO E REVISIONE DEL PREZZO
ART. 3 SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE
ART. 4 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 5 COPERTURA DEI RISCHI DELLE ATTIVITA' CONTRATTUALI
ART. 6 RISOLUZIONE DELL'APPALTO
ART. 7 CORRISPETTIVI
ART. 8 LIQUIDAZIONE
ART. 9 ROYALTIES
ART. 10 CONTRIBUTI
ART. 11 LICENZE E AUTORIZZAZIONI
ART. 12 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

PARTE II ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I – CONTROLLO E AUTOCONTROLLO

ART. 13 AUTOCONTROLLO E CONTROLLO QUALITA'
ART. 14 ANALISI DI CONTROLLO
ART. 15 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 16 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE
ART. 17 ORGANISMI DI CONTROLLO
ART. 18 COMITATO TECNICO

TITOLO II - PARTECIPAZIONE ED INFORMAZIONE ALL'UTENZA

ART. 19 COORDINAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA
ART. 20 PROGRAMMA DI COMUNICAZIONE

TITOLO III – DISPOSIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 21 CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ART. 22 INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE, ALLA PROMOZIONE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E ALLE ESIGENZE SOCIALI
ART. 23 VARIAZIONE MENU E DIETE SPECIALI
ART. 24 IGIENE DEI LOCALI
ART. 25 OPERAZIONI DI PULIZIA E SMALTIMENTO RIFIUTI
ART. 26 ONERI DEIVERSI A CARICO DELLA DITTA
ART. 27 SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE AL PASTO
ART. 28 ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

TITOLO IV – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 29 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE
ART. 30 ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE
ART. 31 RAPPORTO DI LAVORO
ART. 32 PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 33 PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
ART. 34 PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ART. 35 DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO
ART. 36 IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

TITOLO V - SPECIFICHE PER LE CUCINE INTERNE

ART. 37 INDICAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ART. 38 TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEL MATERIALE ACCESSORIO AL SERVIZIO
ART. 39 FREQUENZA E PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE
ART. 40 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI
ART. 41 MODALITA' DI GESTIONE ED UTILIZZO DELLE CUCINE INTERNE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA
ART. 42 IGIENE DELLA PRODUZIONE

TITOLO VI - SPECIFICHE PER I PASTI VEICOLATI

ART. 43 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
ART. 44 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ART. 45 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART. 46 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
ART. 47 DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E RASSETTO LOCALI

TITOLO VII - INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 48 GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'
ART. 49 PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'
ART. 50 PENALITA'

PARTE III

ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE

TITOLO I - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 51 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO
ART. 52 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
ART. 53 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ART. 54 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 55 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO
ART. 56 MENU E DIETE SPECIALI
ART. 57 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 58 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
ART. 59 PERSONALE
ART. 60 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART. 61 ANALISI DI CONTROLLO
ART. 62 CORRISPETTIVI
ART. 63 PENALITÀ

PARTE IV
PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEI LAVORI DI COMPLETAMENTO DEL
CENTRO COTTURA - CORSO STATI UNITI, 18.

ART. 64 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART.65 PIANO DI AMMORTAMENTO FINANZIARIO PER OPERE EDILI ED IMPIANTISTICHE
E ATTREZZATURE/ARREDO DEL CENTRO COTTURA

ART. 66 SPESE PER UTENZE ENERGETICHE E ACQUA -TASSA RIFIUTI

ART. 67 MODALITA' E TEMPO UTILE PER LA REDAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO E
TEMPO MASSIMO PER IL COMPLETAMENTO E L'ALLESTIMENTO DEL CENTRO
COTTURA

ART. 68 RENDICONTAZIONE PERIODICA

ART. 69 COLLAUDI

ART. 70 AUTORIZZAZIONE AL FUNZIONAMENTO

ART. 71 VERBALE DI FINE LAVORI E DI CONSEGNA E STESURA DELL'INVENTARIO

ART. 72 DOCUMENTI FINALI

ART. 73 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

ART. 74 MANUTENZIONE DI COMPETENZA DELL'IMPRESA

ART. 75 VERIFICA PERIODICA DEL CENTRO COTTURA

ART. 76 INVENTARIO DI RICONSEGNA

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI

SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO

Il Comune di Padova con il presente appalto, in esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. 2011/0500 del 27/09/2011, intende procedere, per l'erogazione dei servizi di ristorazione di competenza comunale, alla realizzazione di un centro unico di produzione pasti.

Il presente capitolato considera due tipologie di servizi di ristorazione e coinvolge due Settori dell'Amministrazione comunale: il Settore Servizi Scolastici cui fa capo la ristorazione scolastica e il Settore Servizi Sociali che, nell'ambito dei servizi di natura domiciliare, garantisce i pasti a persone in condizioni di disagio.

Si evidenzia che il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla difesa della biodiversità (D. Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente capitolato s'intende per:

Stazione appaltante (S.A.): l'Amministrazione Comunale di Padova;

Ditta aggiudicataria (D.A.): soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;

Utenti: destinatari del servizio di ristorazione

Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;

Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;

Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);

Prodotto a Km 0: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente da un ambito territoriale all'interno dei 150 km dal centro di produzione;

Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che accorcia il numero degli intermediari;

GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;

Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);

Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie alimentari;

Dieta a carattere etico religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;

Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla D.A. per la preparazione dei pasti;

Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura presso i locali di consumo;

Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dalla D.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;

Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;

Stoviglie/stovigliame: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

Pentolame: pentole e quant'altro possa occorrere per la cottura;

Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;

Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);

Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.

ART 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

1. L'erogazione del servizio di ristorazione nelle mense dei servizi scolastici del Comune di Padova (Asili nido, Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie e secondarie di 1° grado), come risultante dall'Allegato: A "Prospetto descrizione lotto" e dall'Allegato B "Descrizione tecnica strutture con pasto veicolato";
2. La preparazione e consegna di pasti monoporzione a domicilio a persone in condizioni di disagio, secondo le modalità più avanti descritte.
3. Il completamento e allestimento del Centro di Cottura, in fase di realizzazione nel piazzale a sud-est dell'area di Corso Stati Uniti, n. 18 – Z.I. Padova.

➤ **Il servizio di refezione scolastica** comprende:

- la fornitura di pasti, prodotti nelle cucine interne ai servizi, mediante utilizzo anche di personale comunale (pasto espresso);
- la fornitura di pasti prodotti nelle cucine interne mediante utilizzo di personale della D.A. (pasto espresso);
- la fornitura di pasti prodotti nel centro di cottura della D.A. (pasti veicolati in legume fresco o caldo);
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- ogni altro adempimento accessorio, dettagliatamente descritto nel presente capitolato speciale d'appalto, per i pasti prodotti nelle cucine interne e per i pasti veicolati.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni e il personale avente diritto; nel periodo estivo dovranno inoltre essere forniti i pasti per i centri estivi comunali alle medesime condizioni della fornitura principale.

Le derrate utilizzate devono essere quelle descritte nelle tabelle merceologiche - Allegato C, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparate nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e i relativi menù riportati nell'Allegato D.

E' prevista l'erogazione di circa **1.300.310** pasti annui, come meglio evidenziato nell'Allegato A – descrizione lotto, per un totale di pasti complessivi, per il periodo di durata contrattuale, pari a 9.102.170 calcolati sulla base dei dati in possesso della S.A. e del numero dei pasti erogati nell'anno 2011.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la S.A.. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli ordini provenienti dalle scuole; a titolo indicativo di riferimento si richiede l'erogazione di un minimo di n. 7.500 pasti complessivi giornalieri (n. 5.500 pasti veicolati di cui n. 500 diete speciali per motivi di salute e n. 200 diete per motivi religiosi).

La D.A. accetta di servire ulteriori scuole, qui non puntualmente citate, purché il numero dei pasti per i nuovi servizi non sia inferiore a 15 unità giornaliere.

Le scuole che nel corso dell'anno scolastico dovessero scendere sotto il suindicato minimo giornaliero, riceveranno il pasto in monoporzione, salvo sospendere il servizio nell'anno scolastico successivo.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati nel lotto, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

➤ **La preparazione e consegna pasti a domicilio a persone in condizioni di disagio sociale** dovrà avvenire attraverso i seguenti sistemi:

- a) Il sistema "COOK AND CHILL" con consegna del pasto a domicilio di ogni singolo utente nella fascia oraria giornaliera 9.00/13.00.
- b) Il sistema tradizionale a "LEGAME FRESCO CALDO" con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria giornaliera 10.30/12.30. Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termosigillate.

I pasti confezionati con il sistema sub b) sono preparati solo in casi in cui non sia possibile od opportuno – per fondate ragioni valutate dal Settore Servizi Sociali (non autosufficienza dell'utente, ecc.) – consegnare quelle con il sistema "Cook and chill"; il numero dei pasti sub b) sono pari a circa il 30% del totale. Un'eventuale oscillazione della percentuale al di sopra o al di sotto di tale soglia non dà in ogni caso diritto alla Ditta di richiedere un adeguamento del prezzo o un qualunque risarcimento.

Il servizio consta di circa n. **72.000** pasti annui, per un numero di pasti complessivo, per l'intera durata contrattuale, pari a 504.000, distribuiti giornalmente in relazione alle esigenze del servizio, indicativamente intorno a n 200 pasti al giorno.

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno a seconda delle necessità del Servizio Sociale, senza che per ciò la D.A. abbia a pretendere variazioni di prezzo.

Gli alimenti base per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'Allegato F del presente Capitolato.

➤ **Gli interventi di completamento del Centro di Cottura** sono da intendersi comprensivi delle finiture edili ed impiantistiche, della fornitura e installazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie necessari per l'erogazione del servizio ed ogni onere necessario per ottenere le autorizzazioni da parte degli enti competenti. I locali destinati alle attività oggetto dell'appalto sono pertanto assegnati alla D.A. allo stato grezzo, previo verbale di consegna.

Allo scopo di consentire la valutazione dei materiali forniti in sede di gara, dovranno essere presentate apposite schede tecniche e d'uso fornite dalla ditta produttrice.

La realizzazione delle opere di completamento edili ed impiantistiche, l'allestimento completo del Centro di cottura deve essere effettuato sulla base del progetto presentato in sede di gara dalla D.A..

Ogni attrezzatura che verrà scelta dovrà essere in numero sufficiente a coprire le esigenze richieste dal menù, anche di doppia produzione sulla stessa attrezzatura, nello stesso giorno (es: passato di verdura e purè, attrezzatura utilizzata: bollitore). Si evidenzia che sono previsti menu differenziati (A e B) nelle giornate in cui il menu prevede pizza o lasagne.

Per valutare il numero delle attrezzature necessarie, va tenuto in considerazione il menù, la grammatura richiesta e le tipologie di cottura richieste, differenziate in allegato D, per ogni ordine e grado scolastico. La capacità in litri dell'attrezzatura, l'alimentazione a gas o elettrica, e l'alta tecnologia va calcolata e valutata, tenendo presente la flessibilità di produzione e garantendo la copertura del servizio, nonché una gradibilità del prodotto finito ottimale.

La progettazione esecutiva dovrà essere oggetto di preventiva approvazione da parte della Stazione Appaltante. In sede di sopralluogo obbligatorio dovrà essere verificato lo stato di fatto dei locali e l'impresa dovrà eseguire tutti i lavori richiesti e sopraelencati, sostenendo ogni onere legato alla progettazione, alle pratiche autorizzative, etc.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO E REVISIONE DEL PREZZO

Il contratto per la gestione del servizio di ristorazione per le tipologie di utenti sopra indicate avrà durata di 7 (sette) anni solari consecutivi dall'effettivo avvio del servizio, oltre ai tempi per l'esecuzione delle opere di completamento del centro cottura cui al progetto esecutivo elaborato dalla D.A.

Il computo del tempo contrattuale del servizio di ristorazione decorrerà dalla comunicazione che la S.A. trasmetterà alla D.A. e comunque dopo la sottoscrizione del verbale di constatazione di ultimazione dei lavori di completamento e allestimento dei locali.

Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la D.A. alla stipulazione del contratto, nelle more della stipulazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio, alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

La D.A. avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando la S.A. non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la relativa gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.

Il servizio sarà soggetto alla revisione annuale del prezzo secondo quanto prescritto dall'art. 115 D. Lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, trascorso un anno dalla data di inizio del servizio e per ogni successiva annualità.

ART. 3 - SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

E' fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane unico e solo responsabile nei confronti della S.A. di quanto subappaltato.

Il concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare le attività che intende subappaltare.

ART. 4 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- Interruzione del servizio per cause di forza maggiore.
Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della D.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.
- In caso di sciopero dei dipendenti comunali, del personale delle scuole o del personale della D.A., tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero. In caso di sciopero dei dipendenti della ditta deve essere comunque garantita la continuità del servizio.
- In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra D.A. e S.A., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la S.A., ovvero l'utilizzo da parte della D.A. di strutture alternative garantendo le caratteristiche dei pasti richieste dal presente capitolato.

In ogni caso la D.A. non può sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

ART. 5 - COPERTURE ASSICURATIVE

L'Impresa aggiudicataria, terrà indenne l'Amministrazione - nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve - da ogni diritto, pretesa o molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni causalmente riconducibili all'attività oggetto dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a stipulare a propria cura e spese, con primaria Compagnia Assicuratrice di gradimento dell'Amministrazione del Comune di Padova ed a condizioni da questa ritenute soddisfacenti, per tutta la durata dell'appalto, una polizza di Responsabilità Civile Verso Terzi e Verso Prestatori di Lavoro fermo restando che, restano a carico dell'Impresa aggiudicataria eventuali danni non coperti dalla polizza e/o eventuali franchigie e/o scoperti.

Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro **5.000.000,00** per sinistro e Euro **2.600.000,00** per persona, con le seguenti caratteristiche:

Estensioni minime richieste:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
- conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio;
- danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione di lavori;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.);
- danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'Impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
- estensione qualifica di terzi anche all'Amministrazione del Comune di Padova, suoi incaricati e/o dipendenti;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione del Comune di Padova, incaricati e/o dipendenti.

L'Amministrazione sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'Impresa.

ART. 6 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la ditta si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la S.A. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta alla D.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della D.A.;

- b) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- c) impiego di personale non dipendente della D.A. (escluso il personale reclutato per la sostituzione dei cuochi comunali);
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio affidato;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta;
- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto di prestazioni non preventivamente autorizzate;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriore inadempienze della D.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di grave infrazione nel corso del medesimo anno;
- m) destinazione dei locali affidati alla D.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative dichiarate in sede di offerta.
- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la S.A. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

La risoluzione del contratto, fa sorgere a favore della S.A. il diritto di affidare il servizio, alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dalla S.A. Il deposito cauzionale è incamerato dalla S.A. e la D.A. deve risarcire ogni danno.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 7 – CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese; il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti locali.

Il numero dei pasti fatturati dovrà essere documentato dal numero delle bolle di consegna per il servizio a domicilio e dal numero dei pasti indicati nelle bolle di consegna per il servizio di refezione.

Le fatture dovranno essere inoltrate al Settore Servizi Scolastici, per il servizio di refezione scolastica, al Settore Servizi Sociali per il servizio a domicilio degli assistiti.

ART. 8 – LIQUIDAZIONE

La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla D.A. avverrà su presentazione, con cadenza mensile, di regolari fatture. I pagamenti avverranno entro 60 giorni dalla data di protocollazione delle fatture (o di eventuali note di accredito/addebito) da parte dell'ufficio competente.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, per il rimborso di spese e il pagamento di penalità, a mezzo

ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ART. 9 - ROYALTIES

La D.A. potrà utilizzare il centro di cottura per la produzione di catering o similari, previa specifica autorizzazione scritta della S.A. Nell'ipotesi di utilizzo dei locali e delle attrezzature per l'erogazione del servizio a terzi, si procederà a definire il corrispettivo economico da riconoscere al Comune di Padova, oltre alle condizioni di utilizzo che non debbono confliggere, in alcun modo, con il servizio oggetto dell'appalto. La valutazione economica sarà effettuata anche con riferimento ai valori di mercato nel settore.

ART. 10 - CONTRIBUTI

La D.A. dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che la Stazione appaltante richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento dell'aiuto comunitario sul consumo dei prodotti lattiero caseari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

La Ditta dovrà rispettare i termini indicati dalla S.A. per la consegna della documentazione sopra indicata.

ART. 11 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La D.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, con particolare riferimento ai requisiti morali e professionali necessari per le attività di produzione e somministrazione di alimenti e bevande così come previsto dalla L.R. 6/2010.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla D.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della Società.

ART. 12 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La S.A. titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti, alle rispettive famiglie e agli utenti assistiti, designa la D.A. quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

All'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e degli incaricati del trattamento.

La Ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla S.A.. In particolare la Ditta:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato;

- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti e degli assistiti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);

- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori e degli assistiti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso al Comune entro il termine perentorio di 5 giorni;

- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi di legge, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la D.A. è comunque responsabile per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

PARTE II – ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I - CONTROLLO E AUTOCONTROLLO

13- AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITA'

La D.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005, del Regolamento CE n. 2076/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la D.A.:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio offerto.
- è tenuta ad informare la S.A. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.
- deve dare comunicazione di ogni segnalazione di non conformità rilevata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La D.A. deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti delle analisi di cui al successivo Art.14;
- verbali di ispezioni USL;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;
- programmazione delle formazione annua con specifica mensile;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali/statali o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.
- nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:
 - il centro di cottura di produzione dei pasti;
 - le cucine comunali gestite con personale della D.A.;
 - i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare presso i locali di somministrazione del pasto veicolato il responsabile aziendale deve sovrintendere a tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- rassetto dei locali al termine della somministrazione e operazioni di pulizia intermedia, laddove previste;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione allegando alla relazione mensile elenco dettagliato dei lavori svolti.

ART. 14 - ANALISI DI CONTROLLO

La D.A. deve procedere all'esecuzione delle analisi, come da piano Allegato E, nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico della D.A.. E' fatto obbligo alla Ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione all'ufficio refezione scolastica.

ART. 15 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La D.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un a zona identificabile con un cartello riportante, per la cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole – Comune di Padova – Campionatura rappresentativa del pasto".

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

ART. 16 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza sul servizio compete alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La S.A. si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, avvalendosi anche di laboratori di cui al punto 3 del successivo art. 17, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta sulle eventuali irregolarità riscontrate.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ART. 17 - ORGANISMI DI CONTROLLO

1) Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda ASL territoriale; svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.

2) Settore Servizi Scolastici - Ufficio Ristorazione Scolastica; l'équipe di dietiste effettua il controllo tecnico-ispettivo attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;

- procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti; sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal “Manuale di corretta prassi igienica”
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

3) Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte della S.A.. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

4) Commissioni mensa scolastiche: costituite presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla S.A..

Ogni commissione mensa è formata da un numero massimo di quattro genitori e da un insegnante; il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self service.

La commissione mensa consegna al Dirigente Scolastico o alla Coordinatrice, per i servizi comunali, i verbali contenenti le osservazioni raccolte, che vanno inoltrati al Settore Servizi Scolastici, di norma entro 7 giorni, per una corretta valutazione ed eventuale intervento efficace.

ART. 18 - COMITATO TECNICO

Ha il compito di coordinare, verificare e valutare lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica. E' presieduto dal Dirigente del Settore Servizi Scolastici e composto inoltre da:

- responsabile dell'Ufficio Ristorazione ed équipe dietisti comunali;
- due rappresentanti del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. n. 16 (di cui uno del Servizio Veterinario);
- responsabile/i del servizio per la D.A..
In particolare il Comitato:
 - opera scelte tecnico-operative inerenti lo svolgimento del servizio;
 - esprime proposte per il miglioramento del servizio;
 - esprime, se richiesto, pareri alla S.A. in ordine a scelte generali di erogazione del servizio.

Le riunioni del Comitato Tecnico sono convocate dal Dirigente Servizi Scolastici nei tempi e nei modi ritenuti più adeguati alle necessità del servizio.

Il Comitato Tecnico ha facoltà di accesso, anche senza preavviso, al centro di cottura e di supervisione sui piani aziendali per la corretta applicazione dei principi dell'HACCP.

TITOLO II – PARTECIPAZIONE ED INFORMAZIONE ALL'UTENZA

ART. 19 - COORDINAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA

Il Coordinamento delle commissioni mensa, costituito dalle commissioni mensa scolastiche, si riunisce su convocazione dell'Assessore ai Servizi Scolastici al fine di procedere congiuntamente ad una verifica complessiva del servizio.

ART. 20 - PROGRAMMA DI COMUNICAZIONE E VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE

Ad avvio del servizio il Settore Servizi Scolastici programma, in aderenza anche alle proposte eventualmente avanzate dalla D.A. in sede di gara:

- modi e tempi di informazione capillare a tutte le famiglie su aspetti riguardanti il servizio o di educazione alimentare o informazioni nutrizionali (es. carta dei servizi, sito internet).
- modi e tempi di incontro con le singole commissioni mensa per la verifica dell'andamento del servizio;
- modi e tempi per un coinvolgimento delle commissioni mensa in iniziative innovative riguardanti il servizio, azioni di educazione alimentare e informazione su aspetti nutrizionali.

La D.A. deve assicurare, secondo la programmazione di cui sopra, la presenza di un proprio referente qualificato:

- agli incontri con le commissioni mensa
- agli incontri di coordinamento delle commissioni mensa
- alle iniziative di informazione o comunicazione all'utenza che riguardino il servizio.

Sarà a carico della D.A., ad avvio del servizio di ristorazione e a inizio di ogni anno scolastico, distribuire copia cartacea del menu estivo ed invernale ad ogni utente.

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Inoltre, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244, la D.A. dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nell'articolo citato.

TITOLO III – DISPOSIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 21 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e dall'Allegato C del presente Capitolato.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate dovranno provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

In conformità alla normativa vigente la ditta deve disporre di sistemi e di procedure che permettono la rintracciabilità degli ingredienti e dei prodotti in entrata ed in uscita.

Con la presentazione dell'offerta la ditta si impegna alla fornitura di tutti i prodotti alimentari descritti nell'Allegato C e, in particolare per i prodotti ortofrutticoli, si impegna a garantire le forniture secondo il calendario stagionale descritto nell'Allegato C.

L'acqua minerale in bottiglia non è inclusa nel menù giornaliero, ma deve essere fornita in caso di emergenza; va invece fornita regolarmente agli asili nido comunali per la diluizione del latte.

La D.A. è impegnata altresì a fornire alimenti dietetici per utenti bisognosi di dieta speciale, compresi nel prezzo di aggiudicazione, anche su richiesta effettuata dalle dietiste per marche specifiche.

Inoltre, nelle ipotesi di segnalazioni di non gradimento di una pietanza si procederà secondo le disposizioni di cui all'Allegato D. Qualora si constati la non conformità di un prodotto alimentare, la ditta è obbligata a ritirarlo immediatamente dal servizio.

ART. 22 – INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE, ALLA PROMOZIONE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E ALLE ESIGENZE SOCIALI

La S.A. intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alle esigenze sociali attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti di seguito riportati, nonché stabilendo criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara che premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km 0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.

I prodotti da agricoltura biologica specificatamente richiesti sono:
per tutte le scuole:

- legumi secchi
- pomodori pelati, passata di pomodoro
- banane biologiche provenienti dal **commercio equo solidale**

per gli asili nido, le scuole dell'infanzia e i nidi integrati con cucina interna o veicolata, anche:

- riso in tutte le sue varietà, orzo perlato, farro decorticato e/o spezzato, mais (in chicchi e mais per pop corn) amaranto, quinoa, avena, miglio, grano saraceno, farina di grano duro, semola e semolino, farina di farro, farina di grano tenero (integrale, 2, 1, 0, 00) farina di mais e fioretto, farina di castagne, fecola di patate, tapioca, maizena, frumina, pane fresco comune, pane all latte o all'olio, pane integrale o semi integrale, pane grattugiato, pasta di semola di grano duro, pasta surgelata per lasagne, pasta sfoglia surgelata, base per pizza fresca, cus cus precotto, biscotti secchi, biscotti frollini, fette biscottate comuni e integrali, crackers non salati in superficie, cereali corn flakes, gioppini, schiacciatine, grissini, crostini, orzo solubile (allegato C)

Prodotti provenienti da terreni sequestrati o confiscati alla mafia da garantire una volta all'anno, per tutte le scuole primarie/secondarie di 1°, previa programmazione con l'ufficio refezione. Detta fornitura dovrà essere accompagnata da un informativa a scopo educativo finalizzata a sensibilizzare i ragazzi sulla tematica. Su richiesta, in un massimo di n. **2** scuole a rotazione annuale, la D.A. dovrà attivare uno specifico evento formativo.

Inoltre per le ricordate medesime finalità la Ditta aggiudicataria si impegna all'acquisto di tutti i prodotti ortofrutticoli derivanti dall'attività agricola svolta presso la serra comunale (circa 300 mq) e il contiguo terreno di proprietà comunale (circa 10.000 mq) siti in Padova in via Righi; detta attività è finalizzata all'inserimento lavorativo di ex detenuti, di persone in svantaggio o debolezza sociale. Detta attività fa parte di un progetto di inserimento lavorativo avviato dai Servizi sociali del Comune di Padova in collaborazione con l'Istituto di Reclusione di Padova.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti sopra elencati, previsti dal presente capitolato ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato ovvero non fossero forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso la ditta dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato la mancata fornitura. In tal caso la D.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla S.A. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La D.A., inoltre, dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibile.

Nel caso in cui la Ditta non comunichi alla S.A. la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui all'Art. 50.

ART. 23 - VARIAZIONI MENU E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica è regolato dal menu riportato nelle tabelle dietetiche e dei menu - Allegato D.

Il menu deve essere sempre esposto nei locali mensa oltre che all'esterno della scuola o, comunque, in uno spazio ben visibile ai genitori.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 15% di pasta in bianco, secondo le specifiche previste nell'Allegato D.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti la D.A. deve adottare le misure necessarie (come l'invio di porzioni in più) in caso di incidenti (caduta del vassoio, del piatto ecc.) a fronte dei quali è comunque indispensabile non lasciare alcun bambino senza il pasto, e garantire le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto (prelievi del piano analitico delle analisi, assaggi da parte delle Commissioni mensa e/o delle dietiste in sopralluogo).

Le porzioni previste per compensare eventuali incidenti non comporteranno un onere aggiuntivo per la S.A..

In caso di indisposizione temporanea del bambino e per un massimo di tre giorni consecutivi, richiesto su semplice segnalazione da parte dell'utente, deve essere fornito un menù dietetico per indisposizione, come indicato nel prospetto specificato nell'Allegato D.

In occasione delle feste (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), potranno essere concordati menu particolari, comprensivi anche di dolce, senza che ciò comporti oneri ulteriori.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino picnic individuale, composto come specificato nell'Allegato D.

Il centro di cottura deve garantire la preparazione di "diete speciali" o la fornitura di alimenti dietetici per la loro composizione nelle cucine, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti, prodotti in apposite aree destinate unicamente a tali preparazioni, gestite da una dietista con specifico incarico.

Tali diete richieste dall'utenza tramite certificazione medica sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti.
- altro (terapie per vaccini, innesto apparecchi ortodontici, disfagie ecc)

E' garantito, su richiesta, il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

La D.A. è tenuta a preparare le diete su segnalazione nominativa, da parte delle scuole, della presenza dei bambini interessati.

I pasti dietetici devono essere veicolati in contenitori isotermitici a temperatura controllata, al fine di garantire una temperatura igienicamente corretta del pasto.

ART. 24 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La D.A. deve applicare programmi di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti (almeno due per ogni categoria), deve essere orientata su aziende qualificate del settore, che possano offrire prodotti adatti a superficie e attrezzature che entrano in contatto con gli alimenti con tempi di contatto minimi e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

ART. 25 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SMALTIMENTO RIFIUTI

Il personale deve effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle cucine, delle dispense e delle zone lavaggio, con detersivi e materiale forniti dalla ditta, secondo le indicazioni indicate dalle case produttrici. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale della Ditta operante in cucina, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti del personale, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta. Le modalità operative per le pulizie sono specificate, per le cucine interne, nell'articolo 41 del presente capitolato; per la sala refettorio e locali annessi delle scuole con pasto veicolato, nell'articolo 47 del presente capitolato.

Tutti i residui alimentari devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificano otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente 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.

ART. 26 - ONERI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA

Alla D.A. vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'inventario dei beni di proprietà della S.A.

La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Restano a carico della D.A.:

- la fornitura di materiale di pulizia e materiale accessorio, in particolare:
 - dei prodotti detersivi e disinfettanti per il personale, le attrezzature e i locali, sia delle cucine interne che delle mense con pasto veicolato, con le relative schede tecniche e di sicurezza, in modo che tutto il personale addetto abbia la corretta informazione sull'utilizzo degli stessi. Inoltre vanno forniti:
 - detersivo per lavastoviglie e brillantante con relativi erogatori;
 - disincrostante;
 - lucidante inox;
 - sapone germicida per mani;
 - spugne e panni spugna;
 - guanti in gomma, lattice, vinile, nitrile, ecc.;

- rotoloni carta, carta forno, alluminio, pellicola per alimenti;
- carta vegetale e velina, sacchetti di nylon per alimenti e tovaglioli di carta;
- sali per addolcitori;
- "mocho" o straccio lavapavimenti comprensivo di secchio;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine
- sacchetti per la raccolta differenziata e l'umido.

E' vietato l'uso dei seguenti prodotti "aggressivi": acido cloridico, ammoniaca, soda caustica, alcool denaturato. E' preferibile evitare l'uso di prodotti contenenti ipoclorito di sodio.

Si richiede la fornitura alternata ogni sei mesi di prodotti sanificanti/disinfettanti per evitare che aumenti la resistenza batterica al prodotto.

I prodotti non devono essere dannosi per gli operatori (T.U. 81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni) e devono essere idonei all'utilizzo da parte delle imprese alimentari.

- la fornitura di materiale a perdere, in caso di indisponibilità delle apposite attrezzature e in caso di assenza del personale addetto di cucina;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso cucine e refettori (bancone self service, scaldavivande, elettrodomestici, ecc.) con i relativi pezzi di ricambio originali, fino ad una spesa massima di Euro 300,00 al lordo di Iva, a singolo intervento. Per gli interventi di manutenzione straordinaria il primo intervento dovrà essere eseguito entro 24 ore dalla segnalazione effettuata dall'ufficio refezione o dal personale operante in cucina/mensa di scuole veicolate, che riscontra la problematica, esclusi i festivi. Il tempo al ripristino deve essere contenuto al massimo in 5 giorni lavorativi, salvo motivate giustificazioni. Dopo ogni intervento dovrà essere compilato il relativo verbale di lavoro. Qualora gli interventi di manutenzione non fossero svolti a regola d'arte e tali negligenze causassero un danno maggiore ad impianti e attrezzature, la S.A. si riserva il diritto di addebitare i maggiori costi sostenuti per la riparazione, anche qualora questi fossero superiori al valore di Euro 300,00, al lordo di IVA.
- la taratura annuale delle bilance, ad ago e/o digitali, presenti nelle cucine, con fornitura di relativo report;
- la calibratura delle sonde ad infissione: la ditta è tenuta annualmente e all'occorrenza, al ritiro di tutte le sonde ad infissione presenti nelle cucine e nei plessi, allo scopo di effettuarne la calibratura; in caso di superamento del limite di +/- 2° della sonda rispetto al termometro tarato di riferimento, la sonda stessa dovrà essere sostituita. Si chiede l'invio del report ed un certificato di calibratura con indicazione delle caratteristiche del termometro di riferimento usato per la calibratura stessa;
- la tinteggiatura di cucine, anti-cucine, dispense, refettori con tintura lavabile, bagni, antibagno riservate ai cuochi, eventuali porte, termosifoni presenti nei locali succitati, sulla base di un piano indicato dalla S.A.

In caso di inadeguatezza delle attrezzature, le eventuali migliorie sono concordate con l'Amministrazione. Le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature, per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale sono a carico della ditta.

Al termine dell'appalto la D.A. dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature dei refettori e delle cucine perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

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

Dell'esistenza e dello stato dei materiali è data alla S.A. la più ampia possibilità di prova e l'iscrizione dei beni nell'inventario dei beni mobili tenuto dal Settore Provveditorato costituirà comunque prova sia dell'esistenza sia dello stato di conservazione.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la D.A. deve provvedere:

- alla sostituzione del personale cuoco comunale, come da Art. 30;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della D.A.

Per la manutenzione ordinaria e straordinaria relativa al Centro di cottura si rinvia all'art. 74.

ART. 27 - SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE AL PASTO

Attualmente sono in uso due sistemi informatici finalizzati alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato. I pagamenti dei pasti avvengono mediante buono virtuale prepagato venduto presso gli sportelli della Tesoreria dell'Ente presenti sul territorio comunale. A tal fine vengono utilizzati i sistemi informatici della banca stessa, interfacciati con i programmi in uso in modo da importare i dati di vendita automaticamente.

La rilevazione presenze avviene ad opera del personale scolastico mediante attrezzature presenti in ogni scuola in grado di leggere otticamente le griglie di presenza.

Il sistema di rilevazione presenze permette la gestione dei pasti per tutti i soggetti, assicurando una puntuale gestione delle diete speciali e temporanee, addebitando ad ognuno il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata.

La S.A. fornirà un'interfaccia web alla D.A. la quale dovrà dotarsi di hardware e software idonei all'acquisizione dei dati e alla loro stampa al fine della produzione, confezionamento e spedizione dei pasti.

La D.A. dovrà gestire i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi.

ART. 28 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

In relazione al presente capitolato la Stazione appaltante si impegna:

- alla retribuzione, comprensiva degli oneri riflessi, assicurazione infortuni, ecc., del proprio personale adibito al servizio;
- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti presso le cucine comunali;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria concernente impiantistica (impianti elettrico, idraulico e conduttura gas) ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio, nonché alla loro disinfestazione;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria che comportino una spesa superiore ai 300 euro lordi a singolo intervento, relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistono nell'adeguamento alle normative igienico-sanitarie e legge T.U. 81/2008;
- all'integrazione del proprio materiale, frangibile e non, necessario al servizio, nonché alla riparazione di impianti e alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla D.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese, come da indicazioni dell'Amministrazione, così come risponde di ogni ammanco di materiali o di attrezzature (non funzionalmente connesso all'espletamento del servizio), oppure provvede a proprie spese a reintegrare questi o quelle, come da indicazioni dell'Amministrazione;
- a dare attuazione a quanto previsto dagli articoli 17 e 18 del T.U. n. 81 del 9/04/2008

TITOLO IV – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 29- DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La D.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla S.A.

Inoltre deve garantire la presenza di almeno tre dietiste/i, referenti del servizio per gli aspetti alimentari, dedicate/i alla preparazione di diete speciali per la supervisione degli aspetti dietetici connessi saranno di riferimento

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a un cuoco diplomato e con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva; il possesso dei requisiti richiesti dovrà essere comprovato dalla relativa documentazione che dovrà essere trasmessa all'Ufficio Refezione Scolastica all'inizio del servizio e integrata in caso di cambio del personale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, la formulazione, preparazione e somministrazione diete speciali, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

La D.A. dovrà pertanto garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sui vari aspetti della refezione collettiva. La programmazione della formazione del personale addetto alla produzione deve tenere conto di quanto previsto delle Linee Guida Regionali:

- Igiene degli alimenti
- Merceologia degli alimenti
- Diete Speciali
- 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
- Altri definiti dall'azienda

Ad avvio del servizio la D.A. deve inviare il piano di formazione annuale nel quale dovrà essere specificato: il numero complessivo delle ore di formazione prevista, del personale coinvolto distinto per qualifica professionale e i temi trattati.

La formazione eseguita deve essere comunicata al Settore Servizi Scolastici nella relazione mensile riportando la data di svolgimento del corso, il numero delle ore effettuate, i temi trattati, il numero e la qualifica del personale coinvolto.

La D.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia e ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine la S.A. si riserva il diritto di richiedere alla D.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

ART. 30 - ORGANICO IMPIEGATO

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi deve essere composto da personale legato da regolare contratto alla D.A. (escluso il personale reclutato per la sostituzione dei cuochi comunali).

La consistenza dell'organico impiegato presso il centro cottura della Ditta, presso i singoli refettori e i locali di distribuzione, i nominativi e i relativi orari di servizio devono essere comunicati all'avvio del servizio e ad inizio di ogni anno scolastico, oltre ad essere confermati alla S.A. per iscritto con frequenza trimestrale.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere alla D.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti.

La Ditta è tenuta a controllare il rispetto da parte del personale dipendente delle norme igieniche nonché quelle relative al vestiario.

Detto personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente alla ditta aggiudicataria.

La Ditta deve essere in grado di garantire la sostituzione dei propri dipendenti, in caso di assenze per ferie o per altri motivi, garantendo la continuità del servizio, ed evitando un eccessivo turn over degli operatori per non compromettere il rapporto con l'utente.

Nel caso di attivazione di nuove cucine scolastiche la Ditta deve fornire il personale necessario e adeguatamente qualificato in relazione alle mansioni da rivestire.

La D.A. deve garantire, in caso di assenza del personale cuoco comunale, durante tutto l'anno scolastico, centri estivi compresi, il regolare funzionamento delle cucine interne, per un massimo di 10 (dieci) unità contemporaneamente assegnate. Tale assegnazione deve avvenire entro due ore dal momento della segnalazione via fax da parte della S.A..

Qualora l'avviso dell'assenza sia comunicato entro le ore 12.00 del giorno precedente, il sostituto deve essere regolarmente in servizio alle ore 8.00.

Il personale in sostituzione deve effettuare il proprio servizio fino a completa sanificazione e pulizia della cucina e delle stoviglie; deve garantire la corretta e puntuale applicazione delle diete speciali in essere; deve garantire il rispetto del piano HACCP, compilando correttamente le schede di rilevazione dati messe a disposizione nella cucina.

Il personale supplente dovrà essere reclutato in ottemperanza alla vigente normativa in materia di intermediazione di mano d'opera.

ART. 31 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente della D.A. (escluso il personale reclutato per la sostituzione dei cuochi comunali) e quindi indicato nel libro paga della Ditta medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, la Ditta deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

La D.A., nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali e Locali di Categoria, è altresì obbligata ad assorbire il personale attualmente addetto alla distribuzione dei pasti agli utenti, in forza alla gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima), ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi di Lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro Contratto Collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Su richiesta della S.A., la D.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La S.A. in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione alla D.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che la Ditta deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la D.A. si è posta in regola.

ART. 32 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La D.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso, in conformità a quanto dichiarato in sede di offerta.

ART. 33 - PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

La D.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dalla Ditta nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

ART. 34 - PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Nelle scuole dell'infanzia o nidi integrati con pasto veicolato è previsto il servizio al tavolo; per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado il sistema di distribuzione è self-service.

La distribuzione dei pasti pronti alle utenze scolastiche sarà effettuata a cura del personale della ditta.

La D.A. deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione proprio personale, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Il rapporto tra addetti/utenti non potrà comunque essere inferiore a 1/50 tenendo conto delle modalità di erogazione del servizio indicate nell'Allegato B, con tolleranza fino al massimo del 10%.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di non provocare disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

ART. 35 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

La D.A. deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della S.A. e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto la Ditta.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

ART. 36 – IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla S.A.;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della S.A.;
- evitare di trattenersi durante le ore lavorative con dipendenti o incaricati della S.A. o, per il personale della Ditta operante presso i plessi scolastici, con il personale scolastico, se non per motivi attinenti al corretto andamento del servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento del servizio;
- evitare di concordare in loco modalità operative diverse da quelle stabilite dal presente capitolato o da altre istruzioni concordate tra Ditta e S.A.;
- astenersi dal fornire direttamente indicazioni comportamentali agli utenti.
- astenersi dal cedere derrate o avanzi di distribuzione nei plessi scolastici a personale che non sia autorizzato dalla S.A..

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte, pulite e prive di smalto, che non vi sia contatto diretto tra le mani ed il cibo pronto.

La Ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in vinile in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie delle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare divise e copricapo idonei, da mantenere rigorosamente puliti.

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

Tutto il personale adibito alla preparazione e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve possedere il "Libretto formativo per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari", come previsto all'art. 1 della L.R. 41/2003 e del D.G.R. 438/2004.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della D.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO V – SPECIFICHE PER LE CUCINE INTERNE

ART. 37 - INDICAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le derrate devono essere fornite a norma di legge, nel rispetto delle indicazioni riportate

nell'Allegato C, e secondo le seguenti modalità per alcune di esse:

- le carni porzionate in base all'utilizzo, in confezioni sottovuoto (tranne che per il pollame);
- i salumi già affettati per le strutture prive di affettatrice o con attrezzature in manutenzione, chiusi in contenitori usa e getta o acciaio, con copia dell'etichetta del prodotto affettato e data di lavorazione;
- i formaggi stagionati nella quantità prevista sottovuoto;
- il pane in idonei involucri di carta contenenti la quantità richiesta;
- la frutta e la verdura in idonei imballaggi.

ART. 38 - TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALI ACCESSORI AL SERVIZIO

La D.A. deve attuare le consegne delle derrate con automezzi che rispettano le condizioni igieniche e le temperature previste dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni. Inoltre le derrate non alimentari devono essere consegnate in contenitori diversi rispetto a quelli previsti per il trasporto degli alimenti.

Nei documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno, dell'ora di partenza dal centro cottura e dell'ora della consegna.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e s.m..

ART. 39 - FREQUENZA E PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE

Le derrate e i materiali accessori al servizio devono essere consegnate con cadenza programmata e concordata con l'Ufficio Refezione; di norma, le consegne avvengono a partire dalle ore 8.00 alle 10.30, dando priorità alle cucine dei Nidi; le consegne effettuate in orari o giorni non concordati potranno non venire accettate e daranno titolo all'applicazione di penalità.

Nell'eseguire la consegna delle merci la D.A. ha l'obbligo del rispetto della normativa igienico sanitaria e delle norme di buona protezione e conservazione della merce stessa.

ART. 40 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI

Nelle dispense, nei frigoriferi e nei freezer vanno tenuti esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle Tabelle Merceologiche - Allegato C, conservati secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento.

I prodotti devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo consumo (mentre tutte le eccedenze devono essere rimosse ai plessi): tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto ad eccezione delle seguenti pietanze per le quali è ammessa la preparazione il giorno antecedente al consumo:

- torte e basi per torte casalinghe e biscotti non a base di crema
- ragù per il pasticcio e la besciamella
- gnocchi di patate o di pane
- pasta per pizza

Il pasto va servito nel rispetto degli orari indicati dalle scuole; orientativamente gli orari del consumo del pranzo sono:

ore 11.30 asili nido
ore 12.00 scuole dell'infanzia
ore 12.40 scuola primaria Lambruschini

Va garantita la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu, comprese le preparazioni dietetiche, nelle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche.

ART. 41 - MODALITA' DI GESTIONE E UTILIZZO DELLE CUCINE INTERNE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre le specifiche del Titolo III, la D.A., laddove conduca il servizio mediante l'impiego di personale aziendale, utilizza i locali destinati alla ristorazione scolastica, comprensivi di cucina, dispensa, refettori e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, e i relativi impianti tecnologici, attrezzature, macchine, arredi e utensili di proprietà della S.A. in uso gratuito, fino alla scadenza del rapporto contrattuale.

Le spese relative alle utenze energetiche, idriche e dello smaltimento rifiuti sono a carico del Comune.

La Ditta è impegnata a mantenere in buono stato quanto affidatole, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti e alle attrezzature, senza preventiva autorizzazione della S.A..

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

Presso le cucine affidate in gestione non possono essere prodotti pasti per terzi.

La D.A. deve provvedere:

- alla fornitura dei prodotti alimentari e dietetici e di tutto il materiale accessorio necessario al servizio;
- alla preparazione in loco dei pasti, delle diete personalizzate, delle merende alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti. Presso la scuola primaria Lambruschini (unica scuola primaria con cucina), la Ditta è tenuta oltre alla preparazione e distribuzione dei pasti, all'allestimento e al rigoverno del refettorio;
- al lavaggio automatico della stoviglie nei locali dotati delle apposite attrezzature;
- alla fornitura di materiale a perdere nei locali privi delle apposite attrezzature e/o in caso di temporanea indisponibilità delle stesse, nonché in caso di assenza di parte del personale addetto di cucina.
- alla pulizia e sanificazione delle cucine, dispense, refettori, zone lavaggio, con prodotti propri, nonché alle operazioni di pulizia straordinaria da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico;
- allo smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi attuando la raccolta differenziata come previsto dall'Azienda che si occupa dello smaltimento dei rifiuti nel Comune di Padova;
- alla manutenzione delle attrezzature in uso, come da art. 26.

ART. 42 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; la D.A. deve far rispettare al personale addetto il proprio Manuale di Controllo conservato all'interno della struttura produttiva.

In caso di sostituzione del personale cuoco comunale, presso le strutture con cucina interna, il personale della ditta dovrà attenersi al Manuale di corretta prassi igienica comunale.

ART. 43 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La ditta garantisce, come previsto dall'art. 3 del Reg CE 852/04 che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dal regolamento stesso.

Inoltre la Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari di trattamento eseguite in materia igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione come da manuale di corretta prassi igienica

Le celle positive e negative dovranno essere per numero e superficie sufficienti per la gestione delle derrate indirizzate al servizio veicolato, nonché allo stoccaggio delle derrate delle cucine interne. Tra le celle positive, oltre alle celle di carni bianche, carni rosse, frutta e verdura (singola o cumulativa), formaggi e salumi/affettati, celle di scongelamento, celle di mantenimento freddi semilavorati, sarà necessaria una cella per lo stoccaggio temporaneo e la cella rifiuti.

Nel magazzino e nelle celle frigorifere devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato al Settore Servizi Scolastici".

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà della verifica dei contratti che regolano le forniture di materie prime da parte dei fornitori alla Ditta aggiudicataria nonché controlli sulle singole derrate.

ART. 44 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La Ditta è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche e grammature degli alimenti (Allegato C).

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; la conservazione delle materie prime avviene in frigorifero con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse come già sopraindicato.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibile sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere eliminati.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, dandone comunicazione scritta all'utente.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

ART. 45 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi.

La D.A. deve uniformarsi alla normativa di riferimento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

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

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS 16.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti, che potranno avvenire il giorno precedente la consumazione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, tortino di patate, pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti).
- pasticcio: assemblaggio degli ingredienti in teglia (conservazione 0-4°C);
- polpette, preparazione dell'impasto e formatura polpette (conservazione 0-4°C)
- tortino di patate: lavorazione, cottura e assemblaggio ingredienti in teglia (conservazione a 0-4°C);
- taglio e abbrustolimento crostini per minestre (conservazione il luogo asciutto e riparato).
Nell'approntare il servizio la D.A. deve:
- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto. Per le altre derrate non devono trascorrere più di due ore tra la fine della cottura o riattivazione e la distribuzione;
- condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti e inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- inviare altresì piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- condizionare in contenitori idonei tutte le verdure crude, senza condirle; il condimento verrà aggiunto ai terminali prima della loro distribuzione;
- per quanto concerne l'asilo nido e la scuola dell'infanzia veicolati, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti, eseguita nei locali del centro cottura

a carico della D.A..

ART. 46 - TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati in legume caldo o freddo, devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti (D.P.R. 327/80, Reg. CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852-853-854-882 del 2004).

La D.A., per il trasporto dei pasti in multiporzione, in monoporzione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo, da trasportare ai terminali periferici, deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta tecnica; eventuali richieste di modifica saranno valutate dal Comitato Tecnico e autorizzate solo se migliorative.

I contenitori devono essere in numero sufficiente da garantire la continuità delle prestazioni.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici o isotermici con opportuni sistemi, di cui dovrà produrre la documentazione.

Per le consegne dei pasti veicolati, la D.A. deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti (automezzi chiusi, rivestiti con materiale liscio e lavabile) e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti e del materiale accessorio al servizio, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +60°-65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo (art. 31 D.P.R. 327/80);
- in numero sufficiente a consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 40 minuti a decorrere dal momento della partenza e non arrivino prima di 30 minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione.
- muniti di apposita autorizzazione rilasciata da parte del SIAN competente

L'inizio del servizio avviene, secondo gli orari indicati nell'Allegato B, e quindi entro queste fasce orarie:

asili nido: dalle ore 11.15 alle ore 11.45;

scuole dell'infanzia: dalle ore 11.45 alle ore 12.15;

scuole primarie: dalle ore 12.00 alle ore 13.00;

scuole secondarie di primo grado: dalle ore 13.00 alle ore 13.40

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

- l'orario di partenza dal centro cottura
- l'orario di arrivo alla scuola
- l'orario di inizio distribuzione
- rilevazione delle temperature degli alimenti a inizio e termine del servizio
- rilevazione della temperatura del banco self service

La D.A. deve dotare il centro cottura e i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione e registrate in apposite schede.

La D.A. è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 47 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E RIASSETTO LOCALI

Il personale della D.A. deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori; al porzionamento e alla distribuzione dei pasti; alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il proprio centro di cottura; alla pulizia e sanificazione del banco di distribuzione self-service e delle attrezzature

connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli per distribuzione, ecc.); alla pulizia e sanificazione intermedie dei tavoli in caso di doppi turni; alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche nonché al rispetto della raccolta differenziata.

La pulizia e sanificazione ordinaria finale nonché la pulizia straordinaria dei refettori (locali e arredi, escluse attrezzature) viene effettuata dal personale scolastico secondo le indicazioni fornite dalle relative Dirigenze Scolastiche che, sul punto, potranno avvalersi della consulenza del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Padova, in ottemperanza a quanto previsto dalle normative in materia.

Le operazioni di pulizia accurata delle cucinette, delle attrezzature connesse e dei banchi self service, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato.

Nelle scuole dell'infanzia o nidi integrati con pasto veicolato è previsto il servizio al tavolo; per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado il sistema di distribuzione è self-service.

Nello svolgere il servizio la ditta deve garantire:

- la fornitura di tovagliette, tovaglioli in carta, bicchieri, piatti, e posate a perdere, dove non presente la stoviglieria;
- fornitura sacchi per raccolta differenziata spazzatura e umido;
- la distribuzione dei pasti facendo uso di carrelli termici (forniti dalla Ditta di ristorazione, qualora la S.A. non ne avesse immediatamente a disposizione), dove non presente il banco di distribuzione self-service;
- la fornitura di formaggio parmigiano, grattugiato in centro cottura, ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- la fornitura di olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino per il condimento
- la disponibilità di utensili per la porzionatura;
- la fornitura temporanea, per un anno scolastico, di vassoi, qualora il numero di utenti aumentasse rispetto all'anno scolastico precedente e la S.A. non riuscisse nell'immediatezza a fornirne di nuovi.

La D.A. deve provvedere alla consegna (non alla distribuzione) delle merende.

Le merende fresche (frutta, dolce, yogurt, gelato) dovranno essere consegnate la stessa mattinata di utilizzo, entro le ore 9.30/10.00; le merende secche e quelle conservabili a temperatura ambiente (budino UHT, bevande in brick o bottiglia e panificati secchi confezionati), potranno essere consegnate il giorno antecedente al loro consumo, assieme ai pasti del giorno. Il pane sarà sempre consegnato assieme al pasto.

Le scuole possono avvalersi della consegna anticipata della merenda, nel caso di uscite didattiche, facendone richiesta scritta, all'ufficio refezione scolastica, in tempo utile, utilizzando l'apposito modulo presente nell'Allegato D affinché la Ditta possa predisporre il cambio di menù.

Laddove sia attivo il progetto per il recupero di cibo non consumato presso i refettori scolastici, il personale della Ditta è tenuto a collaborare, mantenendo al termine del servizio il cibo avanzato alle temperature adeguate e aiutando gli addetti a travasarlo negli appositi contenitori.

PARTE III – INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 48 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

Nel caso in cui la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente capitolato, la S.A. provvede a respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese della D.A.; la merce contestata viene

conservata nei locali della scuola, a disposizione della Ditta per il suo ritiro. La S.A. non ha comunque responsabilità per l'eventuale deprezzamento o deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei dietisti o del responsabile scolastico, la D.A. deve provvedere, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione, a integrare i pasti mancanti. E' fatta salva l'applicazione di penalità in caso di recidiva.

Per ogni altra violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, si darà luogo al procedimento di cui al successivo art. 49.

ART. 49 - PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

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

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante lettera raccomandata. Entro otto giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la D.A. deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax. In caso di mancato invio nei termini o in presenza di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 50.

La S.A. procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 50 - PENALITA'

STANDARD IGIENICO-SANITARI

1. Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente:
€ 1000 per ogni pasto contaminato
2. Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana:
€ 1000 per ogni pasto contaminato
3. Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente:
€ 10.000 per ogni infrazione riferita alla giornata
4. Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo:
€ 2.000 per ciascuna infrazione
5. Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione:
€ da 500 a 3.000 per ciascuna infrazione
6. Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le singole sedi di ristorazione:
€ da 1.000 a 5.000 per ogni infrazione
7. Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici:
€ 1000 per ogni infrazione

8. Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande:
€ 1000 per ogni infrazione
9. Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione:
€ da 500 a 2000 per ogni infrazione
10. Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato:
€ 1000 per ogni derrata/ tipo di piatto
11. Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione
€ da 500 a 1000 per ogni rilevazione
12. Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP durante il periodo di supplenza di personale comunale:
€ 200 per ogni inadempienza

STANDARD MERCEOLOGICI

1. Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara:
€ 600 per ogni caratteristica merceologica violata
2. Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna:
€ 500 per ogni infrazione
3. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in centro cottura o nelle cucine in gestione:
€ 1.000 per ogni infrazione
4. Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato:
€ 500 per ogni etichettatura non conforme
5. Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotto integrata, a Km zero, a filiera corta:
€ 500 per ogni comunicazione mancata
6. Mancato recupero delle derrate Bio, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità:
€ 300 per ogni mancato recupero

MENU BASE E DIETETICI

1. Mancata consegna totale o parziale delle derrate per la preparazione di diete personalizzate:
€ 3.000 per ogni infrazione
2. Mancata produzione o consegna di dieta speciale:
€ 3.000 per ogni infrazione
3. Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
€ 3.000 per ogni infrazione
4. Errata somministrazione di dieta speciale:
€ 5.000 per ogni caso di errata somministrazione

5. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete;
€ 3.000 per ogni infrazione
6. Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche:
€ 500 per ogni infrazione
7. Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico:
€ 500 per ogni giornata di irregolarità
8. Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico:
€ 500 per ogni giornata di irregolarità
9. Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico:
€ 300 per ogni giornata di irregolarità
10. Mancato rispetto del menù previsto –dessert/merenda - presso ciascun plesso scolastico:
€ 300 per ogni giornata di irregolarità

QUANTITA'

1. Totale mancata consegna di una portata del pranzo presso ciascun plesso scolastico:
€ 2.500 per ogni mancata consegna
2. Parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero, presso ogni plesso scolastico:
€ 2.000 per ogni mancata consegna
3. Non corrispondenza del numero di pasti consegnati con quello ordinato dai singoli plessi scolastici:
€ 200 per ogni pasto non consegnato
4. Distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali per ogni piatto, con una tolleranza del più o meno 5% rispetto a quanto previsto in tabella:
€ 1000 per ogni singolo plesso scolastico
5. Mancato invio, anche solo parziale, dei pasti sostitutivi-menu dietetico leggero, presso ogni plesso scolastico:
€ 500 per ogni pasto non consegnato
6. Mancato invio, anche solo parziale, della maggiorazione di pasta in bianco prevista da capitolato:
€ 1.000 per ogni giorno di mancato invio per ogni plesso scolastico

TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate alle cucine, che provochi disservizio, per ciascun plesso scolastico:
€ 1.000 per ogni giornata di ritardo
2. Mancato rispetto della tempistica prevista tra la partenza dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi, per ciascun plesso scolastico:
€ 1.000 per ogni giornata di ritardo
3. Reiterati ritardi (> 3 volte) nelle consegne dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole:
€ 3.000 per ogni giornata di ritardo
4. Mancato o ritardato invio alla S.A. della documentazione relativa agli acquisti di latte e

derivati durante tutto l'anno scolastico:
€ 1.000 per ogni ritardo

PERSONALE

1. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 38 - Addetti alla distribuzione
€ 1.500 per ogni infrazione
2. Mancata sostituzione del personale nelle cucine
€ 5.000 per ogni infrazione
3. Ritardo ingiustificato nella sostituzione del personale presso le cucine:
€ 1.000 per ogni infrazione
4. Inadeguata competenza del personale supplente presso le cucine:
da € 500 a € 1.000
5. Mancato rispetto del piano di formazione presentato:
€ 5.000

MANUTENZIONI

1. Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione alle attrezzature:
€ 1.000 per ogni infrazione
2. Ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione rispetto ai termini stabiliti:
€ 500 per ogni ritardo
3. Mancato intervento di manutenzione nei limiti di spesa previsti:
€ 500 per ogni infrazione

ANALISI

1. Mancato rispetto del numero di analisi previsto nel mese/anno, in caso di mancato recupero.
€ 300 per ogni analisi mancante
2. Mancato rispetto del tipo di ricerca prevista dal piano per le analisi:
€ 300 per ogni mancata ricerca per singole analisi
3. Mancato rispetto di raccolta differenziata nelle cucine interne e nei refettori dove operano cuochi o personale della Ditta deputato alla separazione dei rifiuti:
€ 500 per ogni infrazione segnalata nella giornata

La Stazione appaltante si riserva di applicare una penale da € 500 a € 5.000 per ogni irregolarità non già esplicitata nel sopra descritto elenco.

PARTE III

ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE

ART. 51 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nella prestazione di assistenza domiciliare di “preparazione e consegna di pasti monoporzione a domicilio” intesa come assistenza rivolta alle persone sole con limitata autonomia per motivi legati all’età, alla malattia, a condizioni sociali disagiate, e alle famiglie al cui interno vi sia un componente in condizioni di dipendenza.

Il servizio è finalizzato al mantenimento della persona nel suo ambiente di vita e di relazione, attraverso la ricerca della condizione di miglior benessere possibile nel rispetto delle diversità e delle caratteristiche individuali.

Il Servizio Sociale Comunale svolge le funzioni di:

- rilevazione dei bisogni;
- valutazione delle situazioni;
- programmazione dell’intervento;
- attivazione del servizio;
- monitoraggio e verifica della prestazione;
- definizione delle modalità sul singolo intervento.

La preparazione dei pasti avverrà con i seguenti sistemi:

- a) Il sistema “COOK AND CHILL” con consegna del pasto a domicilio di ogni singolo utente nella fascia oraria giornaliera 9.00/13.00. Il sistema consiste nel refrigerare il pasto cotto con abbattitore di temperatura in vaschette monoporzione termosigillate, conservazione a temperatura $0^{\circ}+4^{\circ}\text{C}$ per massimo 3 giorni dalla data di preparazione, trasporto con utilizzo di automezzo che mantenga la temperatura e consegna in contenitori isotermici personalizzati. Successivo rinvenimento delle pietanze mediante forno a microonde a domicilio dell’utente. Il forno a microonde viene fornito all’utente dalla ditta aggiudicataria in comodato d’uso. L’abbattimento della temperatura deve avvenire immediatamente dopo il termine della cottura. Gli alimenti devono essere raffreddati ad una temperatura $< +3^{\circ}\text{C}$ entro 90 minuti. Durante questa fase, nessuna parte dell’alimento deve pervenire al congelamento e le attrezzature impiegate devono essere dimensionate in relazione al picco di massimo impiego e al piano di lavoro più sfavorevole. Dalla preparazione alla consegna dei prodotti cotti non devono intercorrere più di tre giorni; nel caso di giorno prefestivo i giorni sono ridotti a due. Il pasto che si consegna è quello destinato al consumo nel giorno stesso; salvo quello riferito al giorno festivo successivo che va conservato in modo idoneo a cura dell’utente. Lo stoccaggio dei prodotti finiti deve essere effettuato in celle opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all’alimentazione principale. Per agevolare il prelievo dei cibi, deve essere previsto un sistema di individuazione rapida, facile ed evidente (comprensivo dell’identificazione del lotto). Resta a carico della Ditta la fornitura, in comodato gratuito per tutta la durata del servizio, al domicilio dell’utente: di eventuale forno a microonde che assicuri la possibilità di utilizzo, per la rigenerazione degli alimenti, delle stesse vaschette termosigillate monoporzione; al momento della consegna devono essere illustrate dall’operatore della ditta di ristorazione le funzionalità del forno a microonde. Compete inoltre alla Ditta l’eventuale installazione di interruttore automatico magnetotermico differenziale (0.03A) qualora l’abitazione ne sia sprovvista. Le attrezzature devono essere idonee all’uso e la loro manutenzione fa carico alla Ditta. Il Comune di Padova si riserva di effettuare sopralluoghi, anche a campione, per verificare le installazioni e il funzionamento

delle attrezzature. La Ditta assume tutte le responsabilità per ogni conseguenza derivante dal cattivo funzionamento delle attrezzature.

- b) Il sistema tradizionale a “LEGAME FRESCO CALDO” con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria giornaliera 11,00/13.00. Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzionamento termosigillate; nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto deve essere conservato in appositi contenitori termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ad un livello non inferiore a 65°C e che devono essere in funzione anche durante il trasporto. Il pasto che si consegna è quello destinato al consumo del giorno stesso; salvo quello riferito al giorno festivo successivo che va conservato in modo idoneo a cura dell'utente.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti);
- qualsiasi anticipo di preparazione, per esigenze di servizio, dovrà essere concordata con il Comune.

Nell'approntare il servizio la ditta appaltatrice deve produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto.

Gli alimenti base per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'allegato F del presente Capitolato.

Per situazioni straordinarie ed eccezionali da concordare tra il Comune e la Ditta gli orari di consegna possono essere definiti in deroga a quelli sopra indicati.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 52 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Per la disciplina relativa all'approvvigionamento e allo stoccaggio della materia prime si rinvia all'art. 43 del presente capitolato, con le precisazioni di seguito indicate.

Nel magazzino e nelle celle frigorifere devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura “Riservato al Settore Servizi Sociali - Anziani”.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate sono elencate all'Allegato F al presente Capitolato.

ART. 53 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per gli adempimenti relativi alla conservazione delle derrate alimentari si rinvia all'art. 44 del presente capitolato, precisando che la ditta è tenuta, in relazione al servizio rivolto agli assistiti, ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche (Allegato F)

ART. 54 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta è tenuta a conservare giornalmente, presso il centro cottura, il campione dell'intero pasto comprensivo di ogni portata. I campioni devono essere posti in contenitori sterili, muniti dell'etichetta recante la data di produzione e del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di $0\pm 4^{\circ}\text{C}$ per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura "Pasti Anziani - Comune di Padova Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica".

I pasti campione del sabato e della domenica devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 55 - PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

Per la disciplina in materia di preparazione, cottura dei pasti e confezionamento si rinvia all'art. 45 del presente capitolato, con le precisazioni riportate di seguito.

Qualsiasi anticipo di preparazione, per esigenze straordinarie del servizio, dovrà essere concordata con il Comune.

Inoltre la Ditta è tenuta ad osservare le seguenti ulteriori prescrizioni:

- il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzionamento termosigillate (vaschette termosigillate in alluminio nel caso dei pasti a "legame caldo") come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati fuori dai centri di produzione, e con etichetta che riporti la data di confezionamento e la data di consegna.
- **per i pasti a "legame caldo"** le vaschette monoporzionamento dovranno essere inserite in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) che devono essere in funzione anche durante il trasporto. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte dai contenitori termici e riposte nei singoli contenitori isotermici per il confezionamento del pasto per ogni utente; i primi piatti dovranno essere consegnati già amalgamati e insaporiti con il loro condimento; il formaggio sarà consegnato a parte in confezioni monodose sigillate (bustine o mini vaschette).
- **per i pasti con sistema a "cook and chill"** le vaschette monoporzionamento dovranno essere inserite in appositi contenitori, dotati di sistema refrigerante anche durante il trasporto per mantenere la temperatura $0\pm 4^{\circ}\text{C}$. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte da tali contenitori e riposte nei singoli contenitori isotermici per il confezionamento del pasto per ogni utente; il formaggio grattugiato deve essere confezionato a parte in appositi contenitori con chiusura ermetica; la pasta invece dovrà essere confezionata insieme con il condimento per mantenerla morbida durante il riscaldamento, facendo attenzione al tempo di cottura che deve garantire la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili (assenza di collosità);
- il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzionamento con materiale idoneo e riposto insieme con la frutta nell'apposito scomparto del contenitore isotermico separato da quello che contiene le vaschette monoporzionamento.

ART. 56 - MENU' E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà presentare in gara le tabelle dietetiche che intende utilizzare durante la durata dell'appalto.

Il menù dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- ⇒ essere valido per tutti i giorni della settimana;
- ⇒ essere costituito da quattro settimane a rotazione;
- ⇒ essere organizzato in due versioni, una estiva e una invernale;
- ⇒ ogni pasto dovrà essere composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta; il menù dovrà prevedere 3 scelte per ogni tipologia di piatto, 2 standard o alternative variate nella settimana, e 1 legata alla proposta del giorno diversificata su base mensile;
- ⇒ i menù dovranno essere diversificati a seconda del legume che verrà utilizzato per il trasporto (refrigerato con riattivazione o legume fresco caldo);
- ⇒ il pasto dovrà apportare circa KJ 5445 (kcal 1300 circa) con le seguenti proporzioni: 50-55% di glucidi, 28-30% lipidi, e 18-20% di proteine circa; tale apporto in calorie ed in principi nutritivi ha lo scopo di garantire la copertura parziale anche del pasto serale, in particolare per gli utenti che si trovano in condizioni fisiche e/o sociali disagiate.
Il conteggio calorico dovrà essere effettuato sulla media settimanale e sulla media mensile;
- ⇒ il menù dovrà comprendere piatti della tradizione veneta tipo pasta e fagioli, e piatti più complessi come lasagne, cannelloni o altro;
- ⇒ in ogni settimana nel secondo piatto dovrà essere presente una pietanza o due a base di pesce, tre a base di carne, e una a base di uova; il formaggio dovrà essere presente come alternativa fissa, il prosciutto o altri affettati una o due volte alla settimana; inoltre si dovrà consegnare due volte alla settimana la purea di frutta in monoporzione variando il gusto (mono/pluri gusto);
- ⇒ l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto – motivandone le ragioni – di modificare il menù in qualsiasi momento;
- ⇒ il menù di base ed i relativi menù dietetici diversificati per le patologie più frequenti (diabete/ipertensione/epatopatia/problemigastrointestinali/sovrappeso) devono essere presentati prima dell'inizio del servizio; dopo l'avallo dell'Amministrazione Comunale e saranno inoltrati all'ULSS 16 per ottenere la debita valutazione nutrizionale ed approvazione;
- ⇒ prevedere l'inserimento della tipologia di pasto frullato o tritato;
- ⇒ ad ogni cambio menù (estivo - invernale) dovranno essere proposti dalla Ditta dei menù modificati o comunque rinnovati, con nuove ricette allo scopo di migliorare la gradibilità del pasto, che saranno visionati dalla dietista del Settore Servizi Sociali e successivamente inoltrati all'ULSS 16 per ogni valutazione;
- ⇒ in occasione delle festività di Natale, Capodanno, Pasqua la Ditta dovrà predisporre dei menù particolari, comprensivi di dolce e biglietto di auguri senza che ciò comporti alcun onere per il Comune, prevedendo piatti tipici/tradizionali rinnovandoli di anno in anno allo scopo di migliorare la gradibilità del pasto, che saranno visionati e concordati con la dietista del Settore Servizi Sociali;
- ⇒ nel giorno del compleanno dell'utente il pasto dovrà essere comprensivo di dolce e accompagnato da un biglietto di auguri, senza oneri per il Comune.

Una volta alla settimana sarà recapitato all'utente il menu della settimana, affinché l'utente formuli le scelte e ne riconsegna una copia alla ditta. Una volta alla settimana sarà recapitato all'utente in duplice copia il menu della settimana, affinché l'utente formuli le sue scelte e ne riconsegna una copia alla ditta; l'utente conserverà al proprio domicilio copia del menu. Nella lista del menu dovrà essere indicata la fascia oraria di consegna all'interno di quella prevista all'art. 51.

Copia del menu stagionale (compresi i menu per patologia e il menu frutta) dovrà essere inviato al/alla Dietista del Settore Servizi Sociali entro 15 giorni antecedenti l'entrata in vigore del menù stesso.

Qualsiasi variazione qualitativa ai suddetti menu dovrà essere comunicata via telematica o per mezzo fax al/alla dietista del Settore Servizi Sociali prima dell'avvenuta consegna, indicando l'alimento sostitutivo e specificando i motivi della variazione menu.

Il centro cottura deve garantire inoltre la preparazione di diete speciali che corrispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti.

La richiesta di attivazione di diete speciali o di pasto comune dovrà essere accompagnata dal certificato del medico curante attestante il tipo di dieta. Indicazioni specifiche saranno trasmesse di volta in volta alla Ditta dalla dietista del Settore Servizi Sociali.

Per alcune patologie si potranno richiedere dei prodotti dietetici particolari (tipo iproteici, aglutinati, integratori specifici, ecc.) senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

ART. 57 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare le seguenti prescrizioni:

- ⇒ la quantità dei pasti giornalieri varia in relazione al numero degli utenti segnalati quotidianamente dal Settore Servizi Sociali;
- ⇒ le prestazioni vengono effettuate nei giorni feriali; nei giorni precedenti una festività vengono consegnati anche i pasti per il giorno festivo. L'utente che usufruisce del pasto con il sistema "legame fresco caldo" deve ricevere il pasto riferito al giorno festivo con "legame freddo" per essere idoneamente conservato in quanto destinato ad essere consumato nel giorno successivo; nel caso di più festività consecutive la Ditta si impegna ad effettuare le prestazioni del giorno, pur festivo, seguente la prima festività;

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, dovrà inoltre:

- dichiarare il numero, qualifica e professionalità degli addetti all'intero servizio oggetto dell'appalto, avuto riguardo altresì al monte ore giornaliero del personale operante nei diversi servizi, nonché ai criteri di produttività, intesi come rapporto numerico tra i pasti prodotti ed il personale impiegato, tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato;
- essere in grado di garantire la sostituzione dei propri dipendenti, in caso di assenze per ferie o per altri motivi, garantendo la continuità del servizio, ed evitando un eccessivo turn over degli operatori per non compromettere il rapporto con l'utente.

ART. 58 -TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati sia con sistema "cook and chill" sia con "legame fresco caldo" devono essere confezionati in vaschette monoporzioni termosigillate e riposte in contenitori idonei (refrigeranti o termici in base al sistema di preparazione) che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

La Ditta deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati e descritti in sede di offerta tecnica-progettuale; eventuali richieste di modifica saranno valutate dall'Amministrazione Comunale e dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS 16 e autorizzate solo se migliorative.

I Pasti devono essere consegnati al domicilio degli utenti nelle fasce orarie giornaliere individuate all'art. 56. Non sono consentiti ritardi se non dovuti a fatti imprevedibili, prontamente comunicati al Settore Servizi Sociali. Qualora il Comune dovesse temporaneamente sostituirsi alla consegna, per cause straordinarie ed eccezionali, provvederà ad addebitare la spesa alla Ditta.

I pasti devono essere consegnati utilizzando un numero minimo di n. 7 automezzi idonei per il trasporto dei pasti, destinati esclusivamente a tale scopo e non utilizzabili promiscuamente per il trasporto di altro materiale, dotati dei relativi autisti e/o operatori addetti alla consegna.

Il numero minimo di automezzi da utilizzarsi per il trasporto potrà essere soggetto a variazione, a seconda dell'effettivo andamento del servizio e della quantità di pasti consegnati. In tal caso, il costo del pasto potrà essere corrispondentemente adeguato sulla base di idonea documentazione.

Gli automezzi devono essere muniti della apposita autorizzazione sanitaria o sottoposti a registrazione ai sensi della DGRV 3710/07 e DDR 140/08 e devono essere adeguatamente predisposti al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il "legame fresco caldo" e ad una temperatura non superiore a

+4°C per il “legame freddo”. Gli automezzi da utilizzare sono solo quelli con le caratteristiche indicate e comunicati in sede di offerta tecnico-progettuale.

Nel caso l'utente sia assente, e la Ditta non ne sia stata preventivamente informata, il pasto sarà depositato all'ingresso dell'abitazione dell'utente, adottando ogni opportuna avvertenza, limitatamente al primo giorno di assenza. Per i giorni successivi la Ditta attenderà l'esito della verifica sulla situazione da parte del Servizio Sociale che dovrà essere prontamente allertato dalla Ditta stessa.

Solo in casi concordati con il Servizio Sociale i pasti potranno essere consegnati ad altre persone per conto dell'utente oppure essere depositati all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna avvertenza, anche dopo il primo giorno di assenza.

In casi eccezionali, concordati con il Servizio Sociale (utenti privi di contesto familiare ecc., non in grado di alzarsi dal letto per aprire la porta) la Ditta dovrà tenere le chiavi dell'abitazione per garantire la consegna del pasto.

ART. 59 – PERSONALE

Per le disposizioni e gli adempimenti relativi al personale si rinvia agli articoli 29,30,31,32,33,36 del presente capitolato, con la seguente precisazione:

Considerato che la consegna del pasto è anche un momento di relazione con l'utente, il personale addetto alla consegna dovrà rapportarsi correttamente con l'utente, segnalando immediatamente al Settore Servizi Sociali, oltre ai casi di eventuale assenza al momento della consegna del pasto, anche situazioni anomale e eventuali problematiche riscontrate e manifestate dall'utente stesso.

ART. 60 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

In materia di monitoraggio e controllo si rinvia all'art. 17 del capitolato con le seguenti integrazioni:

il controllo tecnico-ispettivo svolto dal/dalla dietista incaricato dal Settore Servizi Sociali riguarda principalmente:

- Corrispondenza dei pasti serviti rispetto alla scelta effettuata dall'utente sul menu settimanale e rispetto alla bolla di consegna.
- Indagini sulla gradibilità da parte dell'utenza.
- Indagini sulle qualità organolettiche dei pasti tramite l'assaggio di pasti campione (legame fresco-caldo o cook and chill), preventivamente richiesti alla ditta e consegnati al domicilio dell'utente indicato dal/dalla Dietista. Il pasto campione deve essere completo in tutte le sue parti e fornito di posate monouso per l'assaggio.
- Rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti trasportati.
- Verifica temperatura e grammatura pasti anche al momento della consegna all'utente.
- Idoneità e igienicità dei contenitori utilizzati per il trasporto a domicilio dei pasti.
- stato igienico dell'ambiente, dell'abbigliamento del personale di servizio;

ART. 61 - ANALISI DI CONTROLLO

La Ditta dovrà inviare ogni tre mesi gli esiti delle indagini ed analisi effettuate sui pasti forniti come di seguito specificato:

- prelievo di n. 1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali,

Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus, salmonelle, clostridi solfito riduttori, Listeria monocytogenes;

- prelievo di n. 1 campione di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali, Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus salmonelle, clostridi solfito riduttori Listeria monocytogenes;
- prelievo di n. 4 tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto (termici e refrigeranti);
- prelievo di n. 1 campione (farina, pasta, riso, legumi secchi ecc) per la ricerca di eventuali parassiti;

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta appaltatrice.

Le analisi dovranno essere effettuate su materie prime/pasti preparati/tamponi diversificando l'indagine ed evitando ripetizioni.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere analisi su singoli alimenti e derrate, oltre che richiedere specifici accertamenti all'ULSS n. 16 – Servizio Igiene degli Alimenti.

Potranno essere trasmessi gli esiti delle analisi/prelievi già effettuate dalla Ditta per prodotti omogenei, purchè di data non anteriore ad un mese.

L'amministrazione si riserva di somministrare agli utenti appositi questionari per la verifica del gradimento del servizio e delle modalità di erogazione del servizio da parte del personale della Ditta; è inoltre prevista l'attivazione di interviste telefoniche agli utenti.

La Ditta si impegna su richiesta del Comune a recapitare agli utenti, in occasione del servizio, documenti, comunicazioni e quant'altro attinente al servizio in appalto.

Al fine di migliorare la qualità del servizio, la Ditta è tenuta a collaborare con il Settore Servizi Sociali partecipando con i propri rappresentanti ad eventuali incontri con i referenti del settore.

ART. 62 – CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei costi di aggiudicazione moltiplicati per il numero dei pasti consegnati durante il mese; il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura entro 60 giorni e secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici.

Il numero dei pasti fatturati dovrà essere documentato da un corrispondente numero di bolle di consegna.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate ai sensi del successivo art. 63.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, ecc. necessarie, per la perfetta esecuzione dall'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui si tratta.

ART. 63 - PENALITA'

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

Nel caso in cui la ditta non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla ditta aggiudicataria, applicherà le seguenti specifiche sanzioni:

penale € 400,00	per ogni n. 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste dall'art. 56, anche in giorni diversi
penale € 400,00	per ogni n. 3 consegne con menù diverso da quello prenotato dall'utente
penale € 516,00	per temperatura dei pasti non conforme ai parametri stabiliti dal vigente capitolato con una tolleranza di +/- 4°C, o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del mantenimento del pasto
penale € 600,00	per ogni consegna non effettuata
penale € 2.000,00	per distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: si rileva la inosservanza alla 15^a pesatura, anche non consecutiva, effettuata a domicilio dell'utenza, con una tolleranza del 7% rispetto a quanto previsto nell'allegata tabella alimenti e grammature, tenendo conto della tabella di conversione crudo-cotto definito di comune accordo
penale € 1.000,00	per ogni mancato avvio del servizio secondo le modalità e i tempi indicati dal servizio sociale
penale € 1.000,00	per mancato rispetto del piano di sanificazione previsto per il centro cottura
Penale da € 400,00 a € 2.000,00	Per il mancato rispetto di altri obblighi previsti dal Capitolato, dalla normativa o dall'offerta prodotta, applicata gradualmente secondo la gravità della irregolarità riscontrata

Si applicano, inoltre, se ed in quanto compatibili con la tipologia del servizio, le sanzioni previste nel precedente art. 50.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

Successivamente, o per cumulo di infrazioni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Alla contestazione della inadempienza la ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

TABELLA ALIMENTI E GRAMMATURE - PASTO DOMICILIARE PER ANZIANI -

Pasta o riso (asciutti)	g 80
Pasta o riso (in brodo)	g 40
Tortellini o ravioli	g 130 (in brodo) - 150(asciutti)
Gnocchi di patate	g 250
Lasagne al forno	g 100
Orzo	g 40
Crostini	g 40
Brodo di carne o vegetale	g 300
Passato/crema di verdure	g 300
Spezzatino di carne bovina/equina	g 200
Carne di bovino bollito	g 180
Petti di pollo, tacchino	g 180
Fesa di maiale, tacchino	g 180
Hamburger/Polpette /polpettone di carne	g 200
Carne con osso (pollo, gallina, coniglio ecc.)	g 280
Ragù di carne	g 40
Pesce	g 300
Tonno sott'olio	g 120
Polpette di pesce	g 200
Prosciutto	g 90
Formaggi freschi	g 100
Mozzarella	g 125
Formaggi stagionati	g 80
Uova n.2	g 120
Legumi surgelati o freschi	g 120
Legumi secchi	g 40
Pomodori Pelati	g 70
Verdura cruda	g 100
Verdura cotta	g 250/300 (a cotto)
Patate	g 250
Frutta fresca	g 200
Purea di frutta in monoporzione al posto della frutta (2volte/sett.)	g 200
Pane comune	g 100
Pane integrale	g 100
Pane al latte	g 100
Grissini	g 60
Farina di Mais per polenta	g 90
Olio extra vergine di oliva	g 20/30
Burro	g 5
Grana Padano	g 5

DESSERT:

Yogurt alla frutta	gr. 125
Budino (a cotto)	gr. 125 /150
Dolce (a cotto)	gr. 130

N.B.: Le grammature degli alimenti si riferiscono a crudo e al netto degli scarti. Prima dell'inizio del servizio verrà definita per alcune pietanze una tabella di riferimento con la conversione dei valori da crudo a cotto.

TITOLO IV - PROGETTO CENTRO COTTURA

ART. 64 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'Impresa le spese per la progettazione definitiva presentata in sede di gara e la progettazione esecutiva, la cura e gli oneri economici per la sicurezza in fase di progettazione ed in fase di esecuzione, gli oneri (progettuali, procedurali ed economici) per l'espletamento delle pratiche autorizzative e l'ottenimento dei pareri, le finiture edili, la fornitura e l'installazione degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie necessari per l'erogazione del servizio,

Sono altresì a carico dell'impresa gli interventi edili ed impiantistici conseguenti a spostamenti o introduzione di nuove attrezzature, variazioni nel lay-out delle medesime, compreso l'espletamento delle relative pratiche tecnico amministrative anche per l'ottenimento delle eventuali autorizzazioni o titoli abilitativi. In questi casi occorrerà la preventiva autorizzazione della S.A.

ART. 65 – PIANO DI AMMORTAMENTO FINANZIARIO PER OPERE EDILI ED IMPIANTISTICHE E ATTREZZATURE/ARREDO DEL CENTRO COTTURA

Il piano di ammortamento finanziario relativo al recupero del capitale investito per lavori e impianti, inclusi i costi per macchinari, arredi ecc. per il completamento del Centro Cottura deve essere stimato su una durata di 7 (sette) anni. L'incidenza sul costo pasto del capitale investito e dei relativi oneri finanziari, deve essere stimata su un numero annuo di pasti pari a 1.372.310. Alla scadenza del periodo contrattuale di 7 anni l'ammortamento dell'investimento dovrà essere concluso e nulla a tale titolo sarà dovuto dalla S.A.

Nel caso in cui il numero di pasti previsti nella durata complessiva del contratto venisse raggiunto prima della scadenza del contratto, la S.A. decurerà dal prezzo di ciascun pasto l'incidenza della quota di ammortamento indicata in sede di gara.

Nel caso in cui il numero di pasti previsti non raggiunga alla scadenza del contratto il numero complessivo previsto (n. 9.606.170) la SA potrà, a copertura del mancato introito della quota di ammortamento, procedere ad una proroga del contratto sino al raggiungimento del numero complessivo dei pasti previsti, oppure liquidare alla DA l'importo non introitato della suddetta quota di ammortamento.

ART. 66 – SPESE PER UTENZE ENERGETICHE E ACQUA - TASSA RIFIUTI -

Sono a carico della D.A.: le spese per le utenze energetiche (energia elettrica, gas, vapore, acqua, riscaldamento, ecc.) relative al centro cottura e le spese relative al pagamento della tassa rifiuti.

ART. 67 – MODALITA' E TEMPO UTILE PER LA REDAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO E TEMPO MASSIMO PER IL COMPLETAMENTO E L'ALLESTIMENTO DEL CENTRO COTTURA

La D.A., entro il termine massimo di 15 giorni dal verbale di consegna delle prestazioni contrattuali, dovrà presentare il progetto esecutivo per il completamento del centro cottura. In particolare dovrà consegnare n.1 copia su carta, oltre alla copia su supporto informatico, della progettazione esecutiva delle opere stesse, nei formati digitali richiesti dall'Amministrazione e secondo prescrizioni di Regolamento Edilizio vigente del Comune di Padova. Tutti gli elaborati cartacei dovranno essere presentati timbrati e firmati in originale da professionista/i abilitato/i ai sensi di legge.

La progettazione dovrà essere completa dei seguenti elaborati, previsti dal DPR 207/2010:

- Relazione Generale di Progetto;

- Relazioni Tecniche: Opere di Finitura, Impianti Elettrici, Impianti Meccanici, Impianti Idraulici, Impianti Speciali, con il dettaglio dei componenti previsti e relative schede tecnico-prestazionali. Eventuale Relazione Strutturale se vengono realizzati soppalchi, solai interni, strutture a portale, etc.
- Elaborati Grafici, riportanti almeno:
 - planimetria generale di arrivo materie prime/partenza pasti, arrivo stoviglie sporche
 - piante in scala 1:50 del layout distributivo; delle nuove compartimentazioni; degli impianti; delle reti di adduzione; degli scarichi; del posizionamento delle attrezzature; ogni altra indicazione utile a descrivere compiutamente il progetto in ogni suo dettaglio
- Calcolo degli impianti con schemi funzionali e dimensionamento di massima dei singoli impianti, sia interni che esterni. Calcolo delle eventuali strutture e schemi grafici adeguati, secondo indicazioni normative;
- Disciplinare descrittivo e prestazionale degli elementi tecnici con il dettaglio dei componenti previsti e relative schede tecniche;
- Elenco dei Prezzi Unitari e relative Analisi delle principali voci di prezzo;
- Computo Metrico Estimativo;
- Aggiornamento del Documento contenente le prime indicazioni e misure finalizzate alla tutela della salute e sicurezza;
- Quadro economico con indicazione dei costi della sicurezza.

In relazione alla progettazione definitiva presentata in sede di gara si applica l'art. 168 D.P.R. 207/10.

Il progetto esecutivo non potrà apportare variazioni alle qualità e quantità delle lavorazioni previste nel progetto definitivo. L'Impresa, qualora dovesse provvedere all'effettuazione di studi, prove ed indagini di maggior dettaglio, non potrà chiedere alcun compenso aggiuntivo a suo favore.

Il progetto esecutivo dovrà ricomprendere:

- i calcoli di verifica delle strutture esistenti in base ai carichi statici e dinamici applicati dalle nuove installazioni previste dall'impresa (opere di completamento, impianti, macchinari, attrezzature e arredi);
- la redazione di un piano di sicurezza e coordinamento (PSC);
- le attività di progettazione, esecuzione lavori e collaudi ricomprese nell'appalto ed i loro oneri, che dovranno essere eseguite in conformità ai disposti del D. Lgs 163/2006 ed al D.Lgs 81/2008 e Regolamenti collegati e successive modifiche ed integrazioni, anche per quanto non richiamato nel presente Capitolato e negli atti di gara;
- le spese e gli oneri per l'espletamento delle pratiche autorizzative di rito, quali ad esempio non limitativo Permesso di Costruire, agibilità, CPI (VV.F.), ASL, inizio attività, ecc..

Il progetto esecutivo sarà sottoposto a verifica da parte dei tecnici incaricati dal Comune, per la conseguente approvazione e validazione prima dell'esecuzione, restando inteso che la verifica non solleverà l'Impresa dagli oneri di qualsiasi tipo che dovessero conseguire a vizi, errori od omissioni progettuali.

Nel caso in cui, a seguito dei processi di validazione ed approvazione dei documenti di interesse in generale e del progetto esecutivo in particolare, ad insindacabile giudizio della S.A. o per altra prescrizione di dettaglio (dei VV.F. o altro ente preposto), o conseguenti alle proposte migliorative formulate dall'Impresa in sede di gara, si rendessero necessarie modifiche, revisioni o rielaborazioni al progetto esecutivo, la D.A. mediante i progettisti da essa incaricati si farà carico di verificare la validità delle autorizzazioni già ottenute ed eventualmente di provvedere all'ottenimento delle nuove autorizzazioni e di eseguire le modifiche, revisioni o rielaborazioni al progetto esecutivo nel più breve tempo possibile e comunque entro il termine assegnato dalla S.A., senza alcun onere aggiuntivo per quest'ultima.

L'impresa dovrà procedere alla realizzazione dell'impiantistica ed al successivo allestimento entro **180 (CENTOTTANTA) giorni naturali e consecutivi** (o entro il minor termine indicato dall'aggiudicatario in sede d'offerta) decorrenti dalla data del verbale di consegna. Dell'avvenuto completamento e allestimento del fabbricato consegnato la D.A. dovrà dare tempestiva

comunicazione all'Amministrazione che ne verificherà, attraverso le proprie articolazioni, l'effettiva ultimazione. Di tale constatazione verrà sottoscritto apposito verbale tra le parti.

Per i lavori di completamento del Centro Cottura l'impresa deve avvalersi di impresa qualificata secondo le vigenti normative in materia di Lavori Pubblici.

Nel caso di mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dei lavori, verrà applicata una penale pari a € 1.000 per ogni giorno naturale di ritardo.

A giustificazione del ritardo nell'ultimazione dei lavori o nel rispetto delle scadenze fissate dal programma temporale, l'impresa non può mai attribuirne la causa, in tutto o in parte, ad altre ditte o imprese o fornitori o alla Direzione dei Lavori o alla S.A. stessa.

La Direzione Lavori, il coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione lavori ed il Collaudo tecnico-amministrativo sono a carico della Stazione Appaltante.

Resta a carico della D.A. l'onere per l'assistenza al Collaudo e tutte le fasi della progettazione.

La S.A. potrà svolgere attività di supervisione delle fasi di progettazione esecutiva.

ART. 68 – RENDICONTAZIONE PERIODICA

Il Direttore dei Lavori procederà secondo la regola di Contabilità Lavori Pubblici prevista per norma. Gli stati di avanzamento lavori, da redigersi con cadenza periodica almeno mensile saranno disposti allo scopo di monitorare costantemente la progressione dei lavori. Anche se non legati a specifica liquidazione economica, la redazione degli Stati di Avanzamento Lavori seguirà la normale procedura prevista dalla normativa sui lavori pubblici, soprattutto per quanto il DURC, i subappalti, etc.

ART. 69 – COLLAUDI

La visita di collaudo finale avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ultimazione dei lavori. Il collaudo ha carattere provvisorio. Se durante il collaudo provvisorio dovessero risultare manchevolezze, difetti o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale l'impresa dovrà provvedere a proprie cure e spese alla loro eliminazione. I costi del collaudo sono interamente posti a carico dell'impresa.

ART. 70 – AUTORIZZAZIONI AL FUNZIONAMENTO

Sono a carico dell'impresa i compiti e gli oneri per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e certificazioni per consentire la messa in esercizio del nuovo Centro Cottura (PdC, agibilità, inizio attività, VVF, ASL ecc.).

ART. 71 - VERBALE DI CONSEGNA E STESURA DELL'INVENTARIO

Ad avvenuto collaudo dei lavori di completamento e verifica di conformità di tutti i beni installati (impianti, macchine, arredi ecc.) verrà effettuato l'inventario degli stessi beni da stilare in contraddittorio tra le Parti. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e la proprietà degli impianti e di tutti i beni installati passerà alla Stazione appaltante, mentre la D.A. manterrà la detenzione di detti beni per tutta la durata dell'appalto, impegnandosi a mantenere in buono stato gli impianti, le attrezzature, le macchine e gli arredi, nonché a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ad essa affidate, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Si pattuisce espressamente, inoltre, che in caso si renda necessaria la sostituzione di uno o più beni facenti parte dell'universalità di fatto costituita da tutti i beni installati, la stessa sarà effettuata a cura e spese della D.A. Il bene sostituito dovrà essere della stessa specie e qualità del bene che andrà a sostituire.

ART. 72 - DOCUMENTI FINALI

L'impresa al termine dei lavori dovrà consegnare agli incaricati del Comune, la documentazione, in duplice copia, seguente:

- certificati che abilitino i manufatti all'esercizio a cui sono destinati.
- certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- dichiarazioni di conformità degli impianti, delle macchine e delle forniture in genere;
- disegni as built delle opere di completamento (civili e impiantistiche) e delle attrezzature installate;
- copia conforme delle autorizzazioni ottenute;
- estintori, cartellonistica, presidi antinfortunistici;
- quant'altro eventualmente richiesto dal Collaudatore per poter finalizzare il collaudo secondo prassi e normative vigenti.

ART. 73- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate dalla S.A. devono essere da questa utilizzate obbligatoriamente ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente ad utilizzare dette strutture per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui al presente capitolato ed a non mutarne mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso.

ART. 74 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione della completa:

- **manutenzione ordinaria** del fabbricato;
- **manutenzione ordinaria e straordinaria** degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti presso il Centro Cottura.

Le manutenzioni prevedono sia la sostituzione di componenti sia la sostituzione integrale del bene oggetto di manutenzione.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o strutture e/o impianti e/o attrezzature.

Le finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo di collaudo.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare controlli, a sua propria discrezione, in contraddittorio con la D.A., sullo stato manutentivo dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi.

Sono inoltre a carico della D.A. gli interventi di **manutenzione straordinaria**, ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e componentistica in funzione di diverse esigenze della D.A., come ad esempio, una modifica del lay-out delle attrezzature o la sostituzione di alcune di esse oppure resisi necessari in conseguenza di guasti o rotture.

Le opere di tale natura dovranno essere effettuate dalla D.A. previa autorizzazione della S.A.. Se autorizzate, la D.A. dovrà consegnare alla S.A., al termine dei lavori, le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

Saranno totalmente a carico della D.A. tutte le opere di adeguamento che si rendessero necessarie a seguito di ispezioni degli organi di controllo.

La D.A. sarà obbligata alla tenuta del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata.

La D.A. dovrà altresì verificare periodicamente gli impianti e tenere aggiornati i relativi registri così come prescritto dalle vigenti disposizioni normative e/o di buona tecnica.

Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

All'atto di riconsegna dei locali al termine del servizio appaltato, la D.A. dovrà riconsegnare la S.A. il registro di manutenzione completo di tutti gli interventi eseguiti e di tutta la relativa documentazione tecnica attestante la tipologia di intervento eseguito e la relativa certificazione.

E' fatto obbligo all'Impresa di attivare idonei contratti di manutenzione preventiva nonché di un servizio di Pronto Intervento in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

La S.A. deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni.

Nel caso in cui l'Impresa non dovesse effettuare le manutenzioni come previsto, la S.A. si riserva il diritto di effettuare in proprio le manutenzioni e di addebitare all'Impresa il costo sostenuto, aumentato del 30% quale penale per la mancata effettuazione dell'intervento manutentivo.

ART. 75 – VERIFICA PERIODICA DEL CENTRO COTTURA

In qualunque momento la S.A. potrà procedere alla verifica del buono stato manutentivo del Centro Cottura.

Nel caso di riscontrate carenze, la S.A. ne darà comunicazione formale alla D.A..

La D.A., entro 10 giorni, potrà presentare le proprie controdeduzioni.

La S.A., qualora, dandone adeguata motivazione, non ritenga accoglibili dette controdeduzioni, fisserà un termine non inferiore a giorni 20, entro il quale la D.A. dovrà effettuare gli interventi atti ad eliminare le carenze riscontrate.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione appaltante provvederà direttamente. Alla D.A. sarà addebitata la spesa sostenuta, maggiorata del 30% a titolo di penale.

ART. 76 – INVENTARIO DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto o in ogni altro caso di scioglimento anticipato dello stesso, la D.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che dovranno corrispondere in numero, specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna.

Tali beni dovranno essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora venissero accertati danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dalla S.A. e addebitati interamente all'Impresa.

