



# COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA

PROVINCIA DI TREVISO

I<sup>A</sup> AREA - SETTORE SCOLASTICO

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2014/2015 - FORNITURA PASTI PER LE PERSONE IN SITUAZIONE DI DISAGIO DEL COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA DAL 01.10.2014 AL 30.09.2015.

### Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- a) somministrazione di prodotti alimentari - preparazione - trasporto - consegna - distribuzione e porzionatura di pasti caldi (con personale fornito dalla Ditta) agli alunni e agli insegnanti della Scuola Materna - Scuola Media - Scuola Elementare di San Biagio di Callalta capoluogo - Scuola Elementare di Cavrie - Scuola Elementare di Rovarè - Scuola Elementare di Olmi - Scuola Elementare di Fagarè, nonché la pulizia e riordino dei locali mensa nell'anno scolastico 2014/2015;
- b) la somministrazione di prodotti alimentari - preparazione - trasporto - consegna di pasti caldi per le persone in situazione di disagio del Comune di San Biagio di Callalta dal 01.10.2014 AL 30.09.2015,
- Il numero presunto di pasti da somministrare nel periodo dell'appalto (1 anno) è il seguente:
    - Alunni ed insegnanti n. 36.770
    - persone in condizioni di disagio n. 4.800
  - Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'ente appaltante.

Nessuna pretesa potrà avanzare la Ditta appaltatrice per variazioni quantitative sia in diminuzione che in aggiunta rispetto al quantitativo indicativo sopra evidenziato, fermo restando che dovranno essere forniti tutti i pasti richiesti dall'utenza.

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata presso le seguenti mense:

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> - Scuola Media di San Biagio di Callalta      | Mensa sita in Via 2 Giugno     |
| <input type="checkbox"/> - Scuola Elementare di San Biagio di Callalta | Mensa sita in Via 2 Giugno     |
| <input type="checkbox"/> - Scuola Elementare di Cavrie                 | Mensa sita in Via Valdrigo     |
| <input type="checkbox"/> - Scuola Elementare di Rovarè                 | Mensa sita in Via Canareggio   |
| <input type="checkbox"/> - Scuola Elementare di Olmi                   | Mensa sita in Via De Amicis    |
| <input type="checkbox"/> - Scuola Elementare di Fagarè                 | Mensa sita in Via D'Annunzio   |
| <input type="checkbox"/> - Scuola Materna Statale                      | Mensa sita in Via G. Matteotti |
| <input type="checkbox"/> - Persone in situazione di disagio            | presso la Sede Municipale      |

Si allega sub A1) al presente capitolato speciale d'appalto un prospetto relativo ai pasti consumati nel mese di novembre 2013, quale mese medio di riferimento.

## Art. 2 - CARATTERISTICHE DEI PASTI

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano le linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001 ad oggetto "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti a seconda – indicativamente - delle seguenti fasce d'età:

- 03 -06 anni (alunni materna);
- 06 -11 anni (alunni elementari);
- 11 - 15 anni (alunni medie);
- 20-60 anni (insegnanti);
- 30 - 90 anni (persone disagiate);

A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà formulare i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti.

a) **REFEZIONE SCOLASTICA**: la composizione del pasto, che verrà successivamente porzionato nei locali mensa a cura del personale addetto, dovrà essere la seguente:

- 1°piatto;
- 2°piatto;
- 2 contorni (n. 1 crudo e n. 1 cotto);
- frutta biologica o yogurt o dessert;
- pane;

– solo per la scuola materna statale, oltre alla quanto sopra indicato, dovrà essere prevista una piccola colazione (art. 4 del presente capitolato)

b) **REFEZIONE ALLE PERSONE DISAGIATE**: la composizione del pasto, da fornirsi in porzioni monodose, dovrà essere la seguente:

- 1°piatto a scelta fra 3 alternative;
- 2°piatto a scelta fra 3 alternative;
- 2 contorni (n. 1 crudo e n. 1 cotto);
- frutta a scelta fra 3 alternative: frutta cruda di stagione/frutta cotta/frutta sciroppata;
- pane (sigillato e in monodose);
- acqua a scelta (gassata o non gassata ml 500)
- posate di plastica e tovaglioli di carta – forniti in buste monouso sigillate.

Le modalità di consegna del pasto per il sabato, per le persone in condizioni di disagio, dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale.

La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza e nutrizionali nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

In particolare, per quanto riguarda l'utilizzo delle carni, dovranno essere somministrati prodotti in conformità alla L. R. 1.3.2002 n. 6.

La composizione e proposizione dei menù settimanali, con predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale, effettuato sulla scorta delle tabelle merceologiche allegate sub B) e delle grammature di riferimento allegate sub C) al presente capitolato speciale d'appalto, avverrà a cura della Ditta.

I menù proposti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'U.L.S.S. n. 9.

Qualora fosse necessario apportare delle modifiche al menù, dovrà provvedervi la ditta appaltatrice, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione Comunale.

Il menù dei pasti per le persone in condizioni di disagio dovrà comprendere anche il giorno di sabato.

Nel menù la ditta dovrà indicare sempre la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: vitellone o pollo, ecc., tipo di verdure cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.).

La ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo la composizione e le grammature stabilite nei documenti di cui agli allegati B) e C) al presente capitolato.

La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale e calibrata, come già specificato, in base all'età degli utenti (i giorni di espletamento del servizio sono indicati all'art. 18 del presente capitolato).

Il menù ruoterà in modo che, dopo la quarta settimana, si inizierà nuovamente dal menù di martedì e di seguito, affinché gli studenti che partecipano alla mensa in giorni fissi, fruiscano di tutti i cibi previsti nell'intero menù.

Il Comune avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di somministrazione dei pasti e dei servizi a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, etc) richiesta dai competenti settori, in riferimento alle suddette linee guida regionali, utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza alcun aumento di spesa.

I menù dovranno inoltre essere differenziati per stagione invernale ed estiva (periodo invernale: 01.10/31.03 - periodo estivo: 01.04/30.09).

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto, limone e sale, per il completamento del condimento.

Non potranno essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

### **Art. 3 - DIETE SPECIALI**

La Ditta dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'U.L.S.S. per studenti che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc).

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi, filosofici o etici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La Ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie, in particolare per la "dieta no glutine dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla Ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Per casi particolari avvallati dal Comune, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali la ditta è tenuta a fornire tutte le derrate necessarie per confezionare un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato.

I dati necessari all'attivazione delle diete speciali verranno comunicati alla ditta dal personale comunale preposto. Dal giorno successivo all'attivazione della suddetta dieta, la Ditta avrà l'obbligo di produrre il pasto nei giorni di frequenza indicati indipendentemente dalla presenza o meno dell'utente destinatario.

Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e con indicato il nominativo dell'alunno destinatario.

#### **Art. 4 – PICCOLA COLAZIONE ALUNNI MATERNA NON SPORZIONATA**

Presso la Scuola Materna Statale dovrà essere prevista una piccola colazione, composta come segue: frutta fresca - succo di frutta 70% min - pane con marmellata, miele o crema di nocciole/cacao - biscotti frollini - cracker o grissini - latte (e cacao) UHT e cereali.

Prima dell'avvio del servizio, dovrà essere predisposto un piano, approvato dall'Amministrazione Comunale, che preveda nel corso della settimana la somministrazione delle merende che dovranno avere una rotazione con massimo 2 merende uguali/settimana.

#### **Art. 5 – PRODOTTI BIOLOGICI**

I seguenti prodotti dovranno essere esclusivamente di origine biologica e conformi a quanto indicato nel Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i. e nel D.Lgs. n. 220/95:

- pasta di semola di grano duro
- riso
- yogurt
- frutta
- passata di pomodoro
- olio extra vergine d'oliva nei locali mensa
- uova

Le banane fornite almeno due volte al mese, dovranno risultare di provenienza da aziende appartenenti al circuito equo e solidale e risultare esclusivamente di origine biologica.

#### **Art. 5 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3, comma 37 e dell'art. 55, comma 5, del D. Lgs 163/2006 con aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs 163/2006, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

- **prezzo** - al prezzo saranno attribuiti massimo 60 punti;
- **qualità** - alla qualità saranno attribuiti massimo 40 punti.

**PREZZO** - All'offerta che presenterà il ribasso percentuale più alto, e quindi il **prezzo** più basso (calcolato sulla base d'asta), verranno assegnati n. 60 punti.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{punteggio massimo} \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo in esame offerto}}$$

**QUALITA'** - le valutazioni qualitative saranno eseguite dalla Commissione aggiudicatrice che a suo insindacabile giudizio, assegnerà un massimo di 40 punti con riferimento ai seguenti parametri:

#### **1) PERSONALE QUALIFICATO CHE VERRA' IMPIEGATO PRESSO IL CENTRO DI COTTURA**

Punteggio massimo attribuibile **punti 6** suddivisi come segue

Personale qualificato	Punti
Presenza stabile giornaliera di almeno 3 cuochi diplomati con esperienza superiore a 5 anni (alla data di scadenza del bando) con orario lavorativo <i>full time</i>	1
Presenza stabile giornaliera di almeno un Responsabile di cucina con esperienza superiore a 5 anni (alla data di scadenza del bando) con orario di lavoro <i>full time</i>	1
Presenza stabile giornaliera di almeno un Dietista munito di laurea con orario di lavoro <i>full time</i>	2
Presenza di un Responsabile di Qualità munito di laurea (biologia; tecnologia alimentare ecc.) non	2

coincidente con la precedente figura di Dietista, con orario di lavoro <i>full time</i>	
---	--

**2) INDICAZIONE DEL NUMERO DI MEZZI DI PROPRIETÀ CHE VERRANNO UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA**

Punteggio massimo attribuibile **punti 3** suddivisi come segue

Mezzi	Punti
utilizzo di n. 1 mezzo	1
utilizzo di n. 2 mezzi	2
utilizzo di n. 3 mezzi	3

**3) COMPOSIZIONE/PROPOSIZIONE DEI MENÙ SIA PER LA REFEZIONE SCOLASTICA CHE PER LE PERSONE IN SITUAZIONE DI DISAGIO, PER LA PRESENTAZIONE DEL CAPITOLATO DI QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE**

(I menù dovranno essere predisposti in base all'art. 2 del presente capitolato e riferiti ai giorni di rientro curriculare indicati all'art 18 del presente capitolato d'appalto).

max **punti 9** attribuiti a discrezione della Commissione così come segue:

Relazione/caratteristiche	Punti
Menù con sufficiente articolazione e rotazione dei prodotti /qualità materie prime utilizzate	Fino a 3
Menù con buona articolazione e rotazione dei prodotti /qualità materie prime utilizzate	Fino a 6
Menù con ottima articolazione e rotazione dei prodotti /qualità materie prime utilizzate	Fino a 9

**4) UTILIZZAZIONE, NELLA PREPARAZIONE DI ENTRAMBI I SERVIZI (SCOLASTICO E DOMICILIARE) DI PRODOTTI DOP, IGP E STG**

Punteggio massimo attribuibile **punti 10** suddivisi come segue

ATTIVITA' CURRICULARE SCOLASTICA (escluso tempi integrati)

Punteggio massimo attribuibile

**punti 5** suddivisi come segue

PRODOTTI	Frequenza settimanale/Numero prodotti - per tutto il periodo dell'appalto	PUNTI
DOP/IGP/STG	1 volta a settimana 1 prodotto nei menù media-primaria-infanzia	1
DOP/IGP/STG	1 volta a settimana 2 prodotti - nei menù media-primaria-infanzia	3
DOP/IGP/STG	1 volta a settimana 3 prodotti - nei menù media-primaria-infanzia	5

PERSONE INDIGENTI

Punteggio massimo attribuibile **punti 5** suddivisi come segue

PRODOTTI	Frequenza settimanale/Numero prodotti - per tutto il periodo dell'appalto	PUNTI
DOP/IGP/STG	1 volta a settimana 1 prodotto	1

DOP/IGP/STG	1 volta a settimana 2 prodotti	3
DOP/IGP/STG	1 volta a settimana 3 prodotti	5

### 5) OFFERTA MIGLIORATIVA

PASTI GRATUITI: Numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo dell'appalto che la Ditta aggiudicataria mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale per persone in stato di bisogno e/o necessità (l'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la fornitura dei pasti gratuiti anche singolarmente, nelle giornate dal lunedì al venerdì – l'ordinazione avverrà entro le ore 10,00 del giorno antecedente la fornitura – la predisposizione e fornitura dei pasti gratuiti dovrà essere analoga a quella delle persone in situazione di disagio di cui al presente appalto)

Punteggio massimo attribuibile **punti 6** così ripartiti

NUMERO PASTI	PUNTI
Inferiore a 50 pasti	0 punti
Da 51 a 60 pasti	1 punto
Da 61 a 75 pasti	2 punti
Da 76 a 90 pasti	3 punti
Da 91 a 110 pasti	4 punti
Da 111 a 130 pasti	5 punti
Superiore a 130	6 punti

### 6) INTRODUZIONE NEL SERVIZIO DI CONDIZIONI MIGLIORATIVE IN MATERIA DI RAPPORTI CON L'UTENZA

Le proposte a costo zero per il Comune dovranno essere compatibili con i locali, le strutture e le attrezzature comunali, oltre che con le esigenze scolastiche e l'organizzazione complessiva del servizio:

max **punti 3** attribuiti a discrezione della Commissione così come segue:

INIZIATIVE ED ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE CON INDICAZIONE SULLE MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DEGLI ALUNNI ED INSEGNANTI	Punti
Proposta non enunciata	0
Proposta generica e/o poco sviluppata	fino a 1 punto
Proposta da potenziare	da 1,5 a 2 punti
Proposta concreta e sviluppata in modo articolato con individuazione di finalità, obiettivi, azioni, tempistica, risorse umane, strumentali e logistiche	da 2,5 a 3 punti

max **punti 3** attribuiti a discrezione della Commissione così come segue:

INIZIATIVE ED ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE CON INDICAZIONE STRUMENTI DI INFORMAZIONE RIVOLTI AGLI UTENTI (alunni – insegnanti – genitori)	Punti
Proposta non enunciata	0
Proposta generica e/o poco sviluppata	fino a 1 punto
Proposta da potenziare	da 1,5 a 2 punti
Proposta concreta e sviluppata in modo articolato con individuazione di finalità, obiettivi, azioni, tempistica, risorse umane, strumentali e logistiche	da 2,5 a 3 punti

La valutazione sarà effettuata sulla base di una relazione redatta in massimo 3 pagine (foglio f.to A4, su una sola facciata, carattere *arial 12*, interlinea singola. Le facciate eccedenti non saranno considerate nella fase valutativa

#### **Art. 6- MODALITA' DI GARA ED AGGIUDICAZIONE**

L'importo definitivo dell'appalto risulterà dall'aggiudicazione.

L'aggiudicazione verrà effettuata da un'apposita Commissione composta da n. 3 componenti, (di cui n. 1 tecnico esperto nel campo nutrizionale) oltre a n. 1 segretario con funzioni verbalizzanti.

In via provvisoria, sarà dichiarata aggiudicataria del servizio la Ditta concorrente che dalla somma dei punteggi ottenuti per qualità e prezzo, risulterà aver raggiunto il punteggio maggiore.

In caso di parità di punteggio si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77, 2 comma, del R.D. 23.05.1924 nr. 827.

L'aggiudicazione definitiva verrà poi effettuata con apposita determinazione dal Responsabile del servizio competente, conformemente alle risultanze del verbale della Commissione aggiudicatrice.

Saranno escluse dalla gara tutte le offerte non presentate nei modi e nei termini stabiliti dal Bando di Gara, dal Disciplinare e dal Capitolato Speciale d'Appalto.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, purché non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora venga meno l'interesse pubblico al servizio oppure la Commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti rispetto alle esigenze dell'ente in capo a tutti gli offerenti.

#### **Art. 7- CENTRO DI COTTURA**

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi a possedere o avere disponibilità, dalla data di sottoscrizione del contratto e comunque alla eventuale consegna ed esecuzione anticipata del servizio ai sensi del comma 12 art. 11 del DLgs 163/2006 prevista alla data del 22.09.2014 e per tutta la durata del contratto di appalto, di un Centro di cottura adeguato alla preparazione del numero di pasti indicato dal presente capitolato, distante non più di 30 Km. di percorrenza stradale dalla sede della Stazione appaltante calcolata in base a [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it), percorso stradale più breve. L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata dell'appalto oggetto del presente bando alla data di sottoscrizione del contratto e comunque alla eventuale consegna ed esecuzione anticipata del servizio ai sensi del comma 12 art. 11 del DLgs 163/2006 prevista alla data del 22.09.2014. In caso di ATI e Consorzi (tutti) la disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi a possedere, dalla data di sottoscrizione del contratto e comunque alla eventuale consegna ed esecuzione anticipata del servizio ai sensi del comma 12 art. 11 del DLgs 163/2006 prevista alla data del 22.09.2014 l'autorizzazione sanitaria in corso di validità relativa al centro di cottura che preparerà i pasti per il presente appalto (ex art. 2 L. n. 283/1962) o dell'attestato di Registrazione sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m.i.

La Ditta Aggiudicataria dovrà applicare presso il centro di cottura, come sopra indicato, l'autocontrollo igienico HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i. e possedere nei termini sopracitati la relativa certificazione;

#### **Art. 8 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

##### PER REFEZIONE SCOLASTICA:

Manutenzione ordinaria e/o straordinaria, eventuale sostituzione, qualora necessaria, delle lavastoviglie installate presso la mensa sita in via 2 giugno a San Biagio di Callalta e presso la scuola materna statale di Sperscenigo;

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre fornire per le mense di cui sopra:

- Eventuale integrazione piatti in melamina – bicchieri infrangibili – posate in acciaio inox (cucchiaio/forchetta/coltello) armati e quant'altro si renda necessario per l'effettuazione del servizio presso la mensa sita in Via 2 Giugno a San Biagio di Callalta.

Si precisa che tutta l'attrezzatura/stoviglie ecc. fornita per il servizio di cui al presente articolo a conclusione dell'appalto rimarrà di proprietà del comune.

### PRESSO TUTTE LE MENSE

1. fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento della mensa di Rovare: fornitura ed installazione di banco self service ad acqua calda, vassoi, caraffe in plastica resistente per l'acqua, porta stoviglie/ bicchieri/ pane e quant'altro utile e/o indispensabile per rendere perfettamente funzionante la mensa.  
Si precisa che le attrezzature dovranno essere compatibili con la strumentazione preesistente - il banco self service dovrà essere di dimensioni idonee per il locale nel quale verrà installato (misure attuali lunghezza m 2,16 – larghezza senza scorriavassoio m 0,80) e provvisto di vasca per appoggio di n. 4 contenitori multiporzione – piano d'appoggio – vetro paraspruzzi – scorriavassoio – dovrà essere prevista un'unica tramoggia porta vassoi – bicchieri e posate;
2. fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento della mensa di Cavrie: banco self service ad acqua calda, vassoi, caraffe in plastica resistente per l'acqua, porta stoviglie/ bicchieri/ pane e quant'altro utile e/o indispensabile per rendere perfettamente funzionante la mensa.  
Si precisa che le attrezzature dovranno essere compatibili con la strumentazione preesistente - il self service dovrà essere di dimensioni idonee per il locale nel quale verrà installato (misure attuali lunghezza m 2,90 – larghezza senza scorriavassoio m 0,80) e provvisto di vasca per appoggio di n. 4 contenitori multiporzione – piano d'appoggio – vetro paraspruzzi – scorriavassoio – dovrà essere prevista un'unica tramoggia porta vassoi – bicchieri e posate;
3. fornitura di eventuale attrezzatura necessaria per il funzionamento delle altre n. 3 mense (mense di San Biagio capoluogo, Fagarè ed Olmi);
4. fornitura dei contenitori cibo, a norma di legge, compatibili con i self -service preesistenti (mense di San Biagio capoluogo, Fagarè , Olmi, Materna Statale);
5. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
6. fornitura di stoviglie di plastica a perdere resistenti a norma di legge, usa e getta (piatti, bicchieri e posate), tovaglioli e tovagliette di carta (posate e tovagliolo dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzionata). Le posate a perdere dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze frutta inclusa;
7. fornitura di piatti in melamina – bicchieri infrangibili – posate in acciaio inox (cucchiaio/forchetta/coltello) armadi e quant'altro si renda necessario per l'effettuazione del servizio presso la mensa della scuola materna statale di Spercenigo e la mensa sita in Via 2 Giugno a San Biagio di Callalta;
8. fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
9. fornitura di materiale igienico per i bagni attigui alle mense (salviette asciugamani di carta- carta igienica – sapone);
10. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
11. igienizzazione e pulizia straordinaria dei locali prima dell'avvio dell'anno scolastico e al termine dello stesso, oltre che durante le vacanze per le festività a Natale e a Pasqua (pulizia completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre - porte, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);
12. disinfezione, igienizzazione e pulizia straordinaria in caso di eventi straordinari nei locali mensa e locali accessori;
13. accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa e delle attrezzature "prima" e "dopo" di ogni refezione (compresi sala refezione - tavoli - bagni - spogliatoi - finestre - porte ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);
14. uso della lavastoviglie installata presso la mensa di via 2 giugno e presso la mensa della scuola materna di Spercenigo per il lavaggio di stoviglie e posate sporche con la fornitura dell'apposito detersivo;
15. sistemazione di stoviglie e posate lavate negli appositi armadi;
16. somministrazione/porzionatura dei pasti (il numero degli addetti alla somministrazione/porzionatura non dovrà essere inferiore a n. 2 per ogni mensa);
17. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense;
18. smaltimento dei rifiuti, in forma differenziata da convogliare negli appositi contenitori per la raccolta e poi conferiti fino ai cassonetti posti al di fuori delle scuole stesse, per essere smaltiti secondo il calendario del consorzio rifiuti;

19. la presenza di personale qualificato ed in particolare di almeno un dietista nel centro di cottura che segua ogni volta che ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari ed effettui i normali controlli;
20. predisposizione del piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Reg. C.E. 852/2004) per il servizio oggetto dell'appalto. Si precisa che tutte le attrezzature esistenti, di proprietà del Comune, verranno consegnate alla Ditta aggiudicataria in quanto dovranno rientrare nel piano HACCP che dovrà predisporre la Ditta aggiudicataria.

#### 21. **SCUOLA MATERNA STATALE**

Il servizio di refezione viene svolto in due locali, non adiacenti, per cui la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al ricevimento/predisposizione degli alimenti, condimento ecc nei locali cucina appositamente predisposti, mentre la somministrazione dovrà essere effettuata presso i locali mensa provvedendo ad installare, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, due carrelli termici che trasportino i pasti dai locali cucina ai locali mensa;

I carrelli termici dovranno mantenere, dall'inizio al termine della somministrazione dei pasti le temperature degli alimenti previste nel presente capitolato.

Per tutte le mense sarà a carico della Ditta, la fornitura di caraffe in plastica resistente (n. 1 caraffa ogni 4 alunni), ceste di pane, e frutta, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato;

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi nè spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze frutta inclusa.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale un vassoio multiscoperto potrà sostituire i due piatti.

Tutto il materiale suddetto dovrà risultare conforme alle vigenti disposizioni di legge.

#### PER REFEZIONE PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO:

1. fornitura di contenitori termici per ogni utente con chiusura ermetica, di materiale sintetico, a più scomparti e garantiti a norma di legge;
2. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alla sede di consegna dei pasti (Sede Municipale);
3. fornitura di posate e tovaglioli di carta (che dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzione);
4. trasporto dei pasti preparati, con automezzi e personale della Ditta, dal centro di cottura alla sede di consegna dei pasti e ritiro dei contenitori medesimi dalla sede il giorno successivo.

Tutto il materiale suddetto dovrà risultare conforme alle vigenti disposizioni di legge.

La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad osservare quanto prescritto nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze);

#### **Art. 9 - PERSONALE**

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. A tale proposito la Ditta produrrà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione in cui attesta gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dalla Direzione Provinciale del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche alla Direzione suddetta, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà

effettuato sino a quando dalla Direzione Provinciale del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

E' a carico della Ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

#### **Art. 10 - GARANZIE DI IGIENE**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La pulizia e la sanificazione dei locali devono essere eseguite a regola d'arte con la massima cura e diligenza nel rispetto delle norme igieniche e con tutte le cautele atte ad evitare ogni eventuale danno ai locali, ai mobili ed arredi.

I prodotti usati devono essere di prima qualità, di facile uso, di odore non sgradevole, ad azione rapida, senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto, atti a garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e degli ambienti.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito del prescritto certificato sanitario.

Il personale che provvederà alle pulizie giornaliere dei refettori dovrà avere un abbigliamento diverso da quello utilizzato per la distribuzione (sostituzione del grembiule).

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al Reg. C.E. 852/2004;

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di verificare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell'U.L.S.S. territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Oltre ai controlli di processi previsti dal Reg. C.E. 852/2004 , la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti *finiti* al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Inoltre dovrà predisporre ed eseguire a proprie spese controlli sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di idonei laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano costituire pericolo per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Qualora invece dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dal presente capitolato, è comunque fatto salvo quanto disposto dagli artt. 23 e 24.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

La Ditta, al fine di garantire i controlli conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 48 (quarantotto) ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura di ciascun prodotto somministrato nel pasto completo del giorno.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

## **Art. 11 – TRASPORTI DEI PASTI**

### CONTENITORI PASTI ALUNNI – INSEGNANTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

La Ditta dovrà garantire tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo di n. 2 ore.

La consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

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

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzionamento nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa.

Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici provvisti di piastre refrigeranti.

I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzionamento per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura.

I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

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

### CONTENITORI PASTI PERSONE IN CONDIZIONI DI DISAGIO

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere, multiscoperto, in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, onde consentire fino all'atto della somministrazione il mantenimento della temperatura degli alimenti cotti da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C, degli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C e degli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura che non dovrà superare i + 10°C.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n. 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne in modo che la ditta garantisca un tempo massimo di 2 ore tra fine cottura e somministrazione dei pasti.

La consegna dei pasti presso la sede terminale dovrà avvenire giornalmente entro le ore 11,00.

## **ART. 12 – PASTO ALTERNATIVO - CESTINI**

Il Comune di San Biagio di Callalta può richiedere all'impresa al prezzo del costo pasto di aggiudicazione, la fornitura per tutte le utenze di cestini da viaggio per le gite e/o altre manifestazioni organizzate dalle scuole. I cestini devono essere predisposti secondo le indicazioni riportate nell'allegato C) al presente capitolato e confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo e devono essere consegnati nell'orario richiesto dal Comune di San Biagio di Callalta.

Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito:

- due panini con prosciutto cotto e formaggio
- un frutto
- una confezione di crackers – una barretta di cioccolato
- un succo di frutta ml. 200
- una bottiglia di acqua oligominerale naturale da ½ litro
- due tovaglioli di carta
- due bicchieri monouso.

## **ART. 13 – ORDINE DI PRESENTAZIONE PIETANZE/DISTRIBUZIONE PANE E FRUTTA**

Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso la Ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

La Ditta dovrà ugualmente fornire a richiesta, piatti bioscomparto nel caso di stoviglie a perdere.

Il pane e la frutta che eventualmente risultino non distribuiti dovranno essere lasciati a disposizione in apposite terrine per la merenda pomeridiana e qualora non consumati, conferiti a cura della ditta, negli appositi contenitori di rifiuti.

## **ART. 14 – PREDISPOSIZIONE BILANCIO CALORICO**

E' a carico della ditta la predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale del menù concordato secondo le grammature previste nell'allegato C) al presente capitolato, Copia di tale bilancio dovrà essere fornito al comune che provvederà a sottoporlo alla valutazione dell'Azienda ULSS n. 9 per la relativa approvazione, Qualora dovesse essere necessario apportate delle modifiche alle stesse dovrà provvedere la Ditta.

## **Art. 15 – SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA E/O RISO**

A discrezione del Comune e secondo i suggerimenti e l'approvazione del SIAN (Azienda ULSS 9) gli studenti dovranno essere messi in condizione di scegliere sistematicamente il primo piatto variando il condimento tra quello in bianco (all'olio) e quello condito con il sugo previsto dal menù.

## **Art. 16 – RICORRENZE**

In occasione del Natale e della Pasqua la Ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche la richieste degli iscritti a dieta speciale.

## **Art. 17– REFERENTE**

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che

dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

## **Art. 18 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con almeno cinque giorni di preavviso.

➤ **mense scuola media ed elementari**: il servizio dovrà essere effettuato negli anni scolastici in appalto fatta salva diversa indicazione da parte dell'autorità scolastica e dovrà rispettare il seguente calendario:

### **ATTIVITA' CURRICULARI**

Scuola Media	due giorni alla settimana - indicativamente il martedì e venerdì
Scuola Elementare di S.Biagio di C	due giorni alla settimana - indicativamente il lunedì e giovedì
Scuola Elementare di Cavrie	due giorni alla settimana - indicativamente il lunedì e giovedì
Scuola Elementare di Rovarè	due giorni alla settimana - indicativamente il lunedì e giovedì
Scuola Elementare di Olmi	un giorno alla settimana - indicativamente il lunedì
Scuola Elementare di Fagarè	due giorni alla settimana - indicativamente il lunedì e giovedì
Scuola Materna statale	tutti i giorni della settimana – dal lunedì al venerdì

(i giorni suindicati potranno variare in relazione alle effettive modalità di organizzazione dell'attività scolastica da parte dell'Autorità competente).

### **TEMPI INTEGRATI**

Sono presenti presso gran parte delle scuole elementari i tempi integrati nelle giornate di martedì/mercoledì/venerdì che usufruiscono del pasto.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base dei buoni presentati da alunni ed insegnanti e comunicato alla Ditta entro le ore 9.30 di ogni giorno mediante telefonata da parte degli operatori addetti delle singole scuole al Centro di Cottura.

Nelle scuole dove in base alle iscrizioni al tempo integrato all'inizio dell'anno scolastico i pasti giornalieri sono inferiori a 10 la Ditta Aggiudicataria, fornirà i pasti presso le mense in monoporzioni sigillate. Il servizio di somministrazione dei pasti e pulizia dei locali utilizzati, qualora i pasti giornalieri fossero inferiori a 10 sarà concordato con l'Amministrazione Comunale;

E' obbligo della Ditta aggiudicataria presentare prima dell'avvio del servizio il menù per gli alunni che frequenteranno il "tempo integrato" che dovrà rispettare le indicazioni e prescrizioni del presente capitolato. Il menù sarà sottoposto unitamente ai menù dei tempi curricolari al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'U.L.S.S. n. 9.

➤ **persone in situazione di disagio**: Il menù dovrà essere articolato su sei giorni alla settimana dal lunedì al sabato fermo restando che relativamente al pasto per il sabato, la consegna dovrà essere concordata con l'Amministrazione Comunale;

Il numero settimanale dei pasti verrà quantificato dall'Ufficio Servizi Sociali, che lo segnalerà ogni lunedì e per tutta la settimana alla Ditta entro le ore 9.30, mediante invio a mezzo fax del menù prescelto.

Nell'anno 2013 vi è stata una media giornaliera di pasti pari a n. 18.

Il Comune si riserva di sospendere o aumentare il numero dei pasti in qualsiasi giorno della settimana, secondo necessità, previa comunicazione telefonica entro le ore 9.30 del giorno di fornitura.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. In difetto, il Comune corrisponderà alla Ditta l'importo relativo al numero dei pasti preparati e non consumati.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio Scolastico del Comune, alle scuole ed all'Ufficio Servizi Sociali.

Si dovrà invece avvisare l'Ufficio servizi sociali per i pasti alle persone disagiate, con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso alle scuole (si dovrà invece avvisare l'Ufficio servizi sociali per i pasti alle persone disagiate).

Per i guasti di minore entità (es. rottura omogeneizzatore), la Ditta consegnerà altro pasto in sostituzione, dandone immediato avviso alle scuole o all'ufficio servizi sociali.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 23, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì - in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune - ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti - persone disagiate.

Qualora il personale addetto alla somministrazione di pasti per la mensa scolastica o alla consegna pasti per persone in condizioni di disagio, constati l'inaccettabilità della consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 11, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro un'ora dalla segnalazione telefonica, a integrare o a sostituire i pasti o le pietanze contestati, fatto salvo quanto previsto all'art. 23.

Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 23.

#### **Art. 19 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

In ogni caso la Ditta appaltatrice dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'Industria Alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto Reg. C.E. 852/2004 .

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad € 2.500.000,00.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

#### **Art. 20 - PAGAMENTO E FATTURAZIONE**

Il Comune, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Le fatture mensili dovranno essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito e le eventuali spese d'incasso rimangono in capo alla Ditta aggiudicataria del servizio.

Il pagamento avverrà nei termini di legge con liquidazione mensile ad opera del Responsabile del Servizio su presentazione di regolare fattura, fatto salvo che non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

A' sensi dell'art. 4 comma 3) del regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 percento; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale dopo la verifica di conformità previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

#### **Art. 21 - COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa, debitamente autorizzata dal Comune di San Biagio di Callalta, può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso presso i refettori. Le visite si svolgeranno secondo le modalità definite in specifico regolamento e saranno finalizzate al controllo sull'andamento complessivo del servizio, potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

E' fatto obbligo all'impresa, aggiudicataria, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso.

#### **Art. 22 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto, a pena di nullità.

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006. Pertanto l'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e di pulizia dei Centri di distribuzione dei pasti.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- che nell'offerta venga indicato la parte di servizio che intende subappaltare;
- che la ditta aggiudicataria provveda al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione del servizio;
- che al momento del deposito del contratto di subappalto la Ditta aggiudicataria trasmetta la certificazione attestante il possesso dei requisiti di ordine generale previsti nel disciplinare di gara;
- che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge 31 Maggio 1965 n. 575 e succ. mod ed integr.

#### **Art. 23 - PENALITA'**

In conseguenza della primaria necessità che il presente servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicato, previa contestazione alla ditta appaltatrice:

1. consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste nell'art. 11;
2. qualità, quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto e all'ordinativo giornaliero;
3. ritardo di oltre 15 minuti nella consegna delle forniture;
4. mancata integrazione o sostituzione pasti, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno o le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 11, oppure non sia rispettato il menù previsto;
5. violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore;

6. la interruzione o comunque la mancata esecuzione della fornitura di pasti alle persone in condizioni di disagio.
7. mancato riordino /o mancata pulizia ed igienizzazione dei locali.

Superato il limite massimo annuo di n. 4 episodi per gli inadempimenti di cui sopra la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 100% del costo della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

L'ammontare della penale sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

L'Amministrazione Comunale, oltre all'applicazione della penale, ha comunque facoltà di esperire ogni azione ritenuta utile o necessaria per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Per reiterati inadempimenti, il Comune - a proprio giudizio insindacabile - avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso.

#### **Art. 24- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre che nei casi previsti dall'articolo precedente, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto – fatta comunque salva l'azione per il risarcimento dei danni - anche nei seguenti casi:

1. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. l'interruzione o mancata esecuzione della fornitura affidata;
3. gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
4. impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
5. violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
6. quando la Ditta si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
7. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato Speciale d'Appalto fatto salvo quanto previsto all'art. 22 del presente capitolato;
8. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
9. accertata tossinfezione alimentare;
10. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
11. ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nel caso di risoluzione del contratto la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune, quale risarcimento danni, una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto

Il presente appalto è risolto immediatamente ed automaticamente per mancato avvio del servizio, a qualsiasi titolo, nei termini previsti all'art. 7 del capitolato speciale d'appalto.

Il presente appalto è risolto immediatamente e automaticamente, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni interdittive a' sensi del D.Lgs 159/2011 e succ. mod. ed integr.. In tal caso, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

Il presente appalto è risolto immediatamente e automaticamente, nel caso di omessa comunicazione alla stazione appaltante e alle competenti Autorità dei tentativi di pressione criminale.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale introiterà la cauzione definitiva prestata e la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al risarcimento del danno nei termini previsti dalla legge.

#### **Art. 25- CONTESTAZIONE ADDEBITI**

Le penali di cui agli artt. 23 e 24 verranno applicate previa contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni

dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Il Comune, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dalla ditta, ne dà comunicazione alla stessa entro il termine di trenta giorni.

Nel caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste negli artt. 23 e 24.

#### **Art. 26 - ADEGUAMENTO AL D. Lgs. 193/07**

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre e consegnare all'Ente il piano di autocontrollo HACCP di cui al D. Lgs. 193/07 anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, fino allo smaltimento dei rifiuti. In mancanza, il Comune provvederà alla risoluzione del contratto.

#### **Art. 27 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Il prestatore del servizio elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.

Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni.

Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa appaltatrice segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

#### **Art. 28 - EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE**

Mentre l'aggiudicatario assume impegno nei confronti dell'Ente Appaltante per effetto della sola presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale rimane obbligata solamente dopo l'aggiudicazione definitiva del Responsabile del servizio competente.

Parimenti, mentre il contratto è immediatamente efficace e vincolante per l'impresa aggiudicataria, sarà tale per il Comune soltanto quando sarà registrato presso il competente Ufficio del Registro di Treviso

#### **Art. 29- SPESE ED ONERI FISCALI**

Dopo l'aggiudicazione, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

#### **Art. 30 - CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Treviso.

#### **Art. 31 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

#### **Art. 32 - NORME DI GARANZIA**

Le disposizioni risultanti di legge e le altre disposizioni previste di regolamenti comunali, nonché dal presente capitolato non sono derogabili.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
LOSCHI dott.ssa Maria Gloria

[Responsabile del Procedimento Loschi dott.ssa Maria Gloria](#)

F:\Scolastico\MENSA\rettifica gara 1112\GARA\gara pubblicata\CAPITOLATO D'APPALTO.doc