

**COMUNE DI BERRA**  
Provincia di Ferrara

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE STATALI DI COLOGNA E SERRAVALLE E PER LE SCUOLE PRIMARIE DI BERRA E SERRAVALLE ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

- 1 OGGETTO E DURATA DEL SERVIZIO
- 2 CARATTERISTICHE GENERALI E MODALITÀ DEL SERVIZIO
- 3 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA
- 4 AMMONTARE DEL SERVIZIO E PREZZI A BASE DI GARA
5. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
- 6 FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- 7 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI ED ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO
8. VISITE PERIODICHE – DIETE PARTICOLARI
9. CONTINUITÀ DEL SERVIZIO
10. NORME IGIENICHE
11. DIVIETO DI SUBAPPALTO E ONERI
12. RESPONSABILITÀ
13. RESCSSIONE DEL CONTRATTO
14. ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA IN CASO DI INFORTUNI O DANNI
15. OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO
16. PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
17. SERVIZI A RICHIESTA E SOSPENSIONI
18. LOCALI
19. ATTREZZATURE, STOVIGLIE E AFFINI
20. PROVENIENZA DERRATE E UTILIZZO PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI

21. RIORDINO E PULIZIE
22. ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
23. MANUTENZIONE DEI LOCALI
24. QUALITA' DEL SERVIZIO
25. ONERI A CARICO DEL COMUNE
26. CONTROLLI
27. COMMISSIONE MENSA
28. DANNI E ASSICURAZIONI
29. REVISIONE PREZZI
30. PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
31. CAUZIONI
32. CESSAZIONE DEL SERVIZIO
33. PENALITÀ E RISOLUZIONE CONTRATTUALE
34. SPESE CONTRATTUALI
35. DISPOSIZIONI FINALI

## 1 - OGGETTO E DURATA DEL SERVIZIO

Il Servizio di cui al presente capitolato, ha per oggetto.

L'organizzazione del servizio di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti per:

- le Scuole materne statali di Cologna e Serravalle (colazione, pranzo e merenda);
- le Scuole primarie di Berra e Serravalle (solo pranzo con servizio di porzionamento, allestimento e pulizia dei locali adibiti a mensa)

per una durata complessiva di un anno scolastico, e specificatamente dal 01/09/2015 al 31/08/2016.

Resta facoltà del Comune di poter eventualmente richiedere la fornitura di pasti anche per gli utenti del Nido di Berra su specifica richiesta del medesimo.

I pasti dovranno essere preparati tenendo conto di quanto segue:

### a) GARANZIE IGIENICO-SANITARIE

- La Ditta aggiudicataria deve assicurare il pieno rispetto di tutta la normativa (nazionale e comunitaria) vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti con particolare riferimento all'obbligo di mantenere sotto controllo le proprie produzioni in maniera razionale e organizzata con gli strumenti previsti dalla citata normativa.

### b) ASPETTI NUTRIZIONALI

- Il menu dovrà essere differenziato giornalmente, articolato su 4 settimane e vario in relazione alle stagioni (menu estivo e invernale). Dovrà comprendere il pranzo e, solo per la Scuola Materna, una colazione e una merenda.
- Il pranzo, pari al 40% della quota calorica giornaliera, dovrà soddisfare le esigenze caloriche e nutrizionali nelle seguenti fasce d'età secondo i Livelli di Assunzione di riferimento di Nutrienti ed energia (LARN).

<b>Apporto energetico del pasto da consumare a scuola</b> secondo le linee guida nella ristorazione scolastica frutto della collaborazione del SIAN PEDIATRIA DI COMUNITA' AUSL di FE con L'Università di Ferrara - SEZIONE DI NUTRIZIONE CLINICA Dipartimento di Medicina clinica e sperimentale		
	<b>energia giornaliera</b> kcal	<b>energia del pranzo</b> kcal
scuola materna (3 ÷ 6 anni)	1400 ÷ 1600	560 ÷ 640
scuola Primaria (6 ÷ 8 anni)	1600 ÷ 1800	640 ÷ 720
scuola Primaria (9 ÷ 10 anni)	1800 ÷ 2000	720 ÷ 800

<b>Ripartizione giornaliera dell'apporto energetico.</b> secondo le linee guida nella ristorazione scolastica frutto della collaborazione del SIAN PEDIATRIA DI COMUNITA' AUSL di FE con L'Università di Ferrara - SEZIONE DI NUTRIZIONE CLINICA Dipartimento di Medicina clinica e sperimentale		
	LARN* 1996	Am. J. Clin. Nutr.** 1995
colazione	15 ÷ 20%	20%
pranzo	35 ÷ 40%	35 ÷ 40%
spuntino pomeridiano	5%	10%
* Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana		
** American Journal of Clinical Nutrition		

- In riferimento alle indicazioni contenute nei livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per bambini e ragazzi di età compresa tra sei mesi e quattordici anni la ripartizione giornaliera ottimale dei nutrienti (secondo le linee guida nella ristorazione scolastica frutto della

collaborazione del SIAN AUSL di FE con L'Università di Ferrara - SEZIONE DI NUTRIZIONE CLINICA (Dipartimento di Medicina clinica e sperimentale) è la seguente:

- **proteine** o **protidi**: 10÷12% delle calorie totali giornaliere
- **grassi** o **lipidi**: per i bambini fino a due anni è pari al 35÷40%
- **grassi** o **lipidi**: per i bambini fra tre e quattordici anni è pari al 30%
- **carboidrati** o **zuccheri**: superiore al 55% delle calorie totali giornaliere, con una quota di zuccheri semplici non superiore al 10÷12%, sempre delle calorie totali giornaliere

### Porzioni di alimenti indicate per il pranzo di bambini e ragazzi

secondo le linee guida nella ristorazione scolastica frutto della collaborazione del SIAN PEDIATRIA DI COMUNITA' AUSL di FE con L'Università di Ferrara - SEZIONE DI NUTRIZIONE CLINICA (Dipartimento di Medicina clinica e sperimentale)

alimenti	SCUOLA			
	nido 0 ÷ 3 anni	materna 4 ÷ 5 anni	primaria 6 ÷ 8 anni	primaria 9 ÷ 10 anni
	porzione (g)	porzione (g)	porzione (g)	porzione (g)
<b>minestre in brodo</b>				
pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali o di carne	20÷25	25÷30	30÷35	35÷40
pastina di semola o all'uovo per passati di verdure o di legumi	15÷20	20÷25	25÷30	30÷35
riso, farro, miglio, orzo, cuscus	15÷20	20÷25	25÷30	30÷35
verdura fresca per passati	100	120	130	150
legumi secchi per passati	10÷15	15÷20	20÷25	20÷25
<b>paste asciutte</b>				
pasta di semola o all'uovo fresca, riso, mais, orzo e altri cereali	35÷40	40÷45	45÷50	50÷55
pasta all'uovo secca	30÷35	35÷40	40÷45	45÷50
pasta all'uovo ripiena	==	80	90	100
ortaggi per sughi vegetali	45÷50	50÷55	55÷60	60÷65
carne o pesce per ragù	10	15	20	25
<b>pietanze</b>				
carne	40÷50	50÷60	60÷65	65÷70
pesce	50÷60	60÷70	70÷80	80÷100
uova (unità)	1	1	1	1
prosciutto o bresaola	20÷30	30÷40	40÷50	50÷60
formaggi a breve stagionatura o molli	30	40	50	60
formaggi a media stagionatura o semiduri	20	30	35	40
formaggi a lunga stagionatura o duri	20	25	30	35
<b>contorni</b>				
ortaggi freschi	80	100	120÷130	140÷160
verdura cruda a foglia	30	40	45	50
patate	70	90	110	130
<b>olio</b>				
olio extravergine d'oliva	12÷15	15÷20	20÷25	20÷25
<b>varie</b>				
pane	20	30	40	50
frutta fresca intera, spremuta o frullata	100÷120	120÷140	140÷150	150÷180
frutta oleosa	10	15	20	20

Note: le quantità sopraccitate si riferiscono al peso dell'alimento al crudo e al netto degli scarti. Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle.

In caso di pasti veicolati, a garanzia della miglior qualità del servizio (es. per far fronte alle perdite per caduta di contenitori, ecc.) è opportuno prevedere un incremento di circa il 10% delle forniture, questo quantitativo non sarà, tuttavia distribuito ai ragazzi.

Per le carni, in base ai tipi e alle ricette, è possibile aumentare la quantità fino ad un massimo del 10%.

Grissini e crackers sarebbe preferibile non utilizzarli, in caso contrario consigliarli non più di una volta la settimana nelle stesse quantità indicate per i biscotti secchi;

Qualora lo si ritenga opportuno si può aumentare le porzioni giornaliere dei primi piatti di 5 o 10 grammi avendo cura di diminuire di altrettanti grammi la razione di pane o viceversa;

La pasta fresca ripiena sarebbe preferibile consigliarla solo per occasioni particolari.

### c) DIETE SPECIALI

In considerazione del fenomeno della globalizzazione e di una società sempre più multietnica, nonché dell'aumentata incidenza e prevalenza di intolleranze ed allergie, per regolamentare e uniformare il comportamento degli esperti nei confronti delle diete speciali, si consiglia di seguire le indicazioni sotto riportate

<b>Dieta in bianco</b>	serve a correggere indisposizioni transitorie e patologie generiche connesse all'apparato gastroenterico; se richiesta occasionalmente, può essere prenotata direttamente e giornalmente, senza certificazione medica; di fatto non va considerata un'alternativa al menù del giorno, ma un'opzione riservata a casi particolari; in alcune condizioni (bambini fortemente inappetenti, ecc.) la dieta in bianco, perdendo la caratteristica della temporaneità, diventa una dieta speciale da gestire in stretta
<b>Dieta speciale</b>	destinata a bambini o adulti che necessitino di un'alimentazione specifica e mirata a prevenire o correggere stati patologici individuali, in genere di lunga durata; è sempre necessaria la certificazione medica;
<b>Dieta di esclusione</b>	Dieta con esclusione di determinati alimenti per motivi religiosi/culturali su richiesta del genitore.

### d) QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE

- Gli alimenti dovranno essere freschi e di prima qualità.
- E' consentito l'impiego di cibi surgelati; fra i congelati, l'uso della sola carne, purchè venga garantita la catena del freddo.
- La verdura e la frutta fresca (mai in scatola eccetto i pomodori pelati) dovranno essere di stagione.
- Le carni bianche e rosse (ad eccezione del vitello per il rischio di possibili trattamenti con estrogeni) dovranno appartenere a tagli magri.
- I condimenti da usare dovranno essere di origine vegetale: olio di oliva (possibilmente extravergine), olio di mais o girasole o arachidi; mai oli di semi vari.
- Non usare grassi di origine animale (burro, strutto, lardo) né margarine.

- I condimenti andranno sempre aggiunti a fine cottura.
- I fritti, usando preferibilmente olio di oliva o di arachidi, dovranno essere limitati ad un massimo di due volte al mese.
- Saranno da preferire le cotture a vapore, al forno, alla piastra.
- Sarà evitato l'uso di brodi concentrati (dadi); si potranno usare ingredienti aromatici: aglio, cipolla, prezzemolo, salvia, basilico, rosmarino, ecc..
- Le creme e i brodi dovranno essere cucinati con uova, farina, zucchero, latte e non prodotti industrialmente.

#### e) MENU

I pasti saranno così composti:

- Scuola materna: colazione, pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta *oppure* piatto unico, pane, frutta) e merenda + acqua minerale naturale.
- Scuola primaria: pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta *oppure* piatto unico, pane, frutta) + acqua minerale naturale.

Menu in bianco: pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta *oppure* piatto unico, pane, frutta).

“Cestino”: 2 panini imbottiti (o due fette di torta salata mangiabili con le mani), frutta, merenda, mezzo litro di acqua minerale naturale, tovaglioli, bicchiere a perdere, confezione per gli alimenti e per il trasporto del cestino.

Nel menu dovrà essere garantita un'alternanza fra “asciutti” e “brodi”.

- Il pesce almeno 2 volte alla settimana (una volta anche come sugo da condimento).
- Le uova, sempre ben cotte e mai fritte, 1 volta alla settimana o 1 volta ogni 15 giorni. Non è assolutamente ammesso l'uso di uova cosiddette “di campagna”. La frittata deve essere cotta al forno preferibilmente contenente verdure.
- E' consigliato almeno 1 volta alla settimana il piatto unico a base di carboidrati complessi (pasta, pane, polenta) e legumi, che può essere accompagnato da 1 o 2 verdure.
- Tra i salumi è consentito l'uso di prosciutto crudo e cotto: comunque dovranno essere proposti solo 2 volte al mese.
- I formaggi dovranno essere il più possibile magri (stracchino, ricotta, mozzarella, ecc.); non usare formaggi fusi; potranno essere proposti 1 volta ogni 15 giorni,
- Usare pane comune magro.
  - Usare yogurt e non dessert.
- Patate: sono un sostituto del pane. Quando presenti, dovrebbero sostituire quest'ultimo.
- Sale: limitato a sale iodato, sia fine che grosso.
- Prodotti confezionati: privi di olii o grassi vegetali idrogenati.
- Acqua: minerale naturale.

## 2 – CARATTERISTICHE GENERALI E MODALITÀ DEL SERVIZIO

Il Servizio comprende:

- a) la produzione, fornitura e trasporto dei pasti ai bambini frequentanti le scuole materne e primarie del comune (come di seguito elencate in dettaglio), nonché agli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria attività presso le scuole stesse.
- b) Il trasporto dei pasti costituiti da: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione o dessert, dei condimenti, del pane, dell'acqua minerale e di ogni altro alimento, in appositi

contenitori atti ad assicurare la conservazione e le caratteristiche organolettiche e di temperatura, a norma di legge e con mezzi idonei, presso:

- Scuola materna statale di Cologna, via XXV Aprile;
- Scuola materna statale di Serravalle, via Capatti;
- Scuola primaria di Berra, via Montessori;
- Scuola primaria di Serravalle, via Capatti;

nonchè il trasporto di tutti i materiali e di tutte le attrezzature necessari allo svolgimento del Servizio nelle suindicate scuole.

c) La preparazione dei tavoli, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, il rigoverno dei locali, il lavaggio delle stoviglie, dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, nelle seguenti scuole:

- Scuola primaria di Berra;
- Scuola primaria di Serravalle.

Il Servizio, secondo calendario scolastico, dovrà essere prestato presso:

la Scuola materna statale di Cologna per 5 gg./settimana;

la Scuola materna statale di Serravalle per 5 gg./settimana;

la Scuola primaria di Berra per 2 gg/settimana;

la Scuola primaria di Serravalle per 2 gg/settimana.

Le indicazioni sopra riportate potranno subire variazioni durante l'intera durata dell'appalto senza perciò modificare alcuna condizione pattuita in sede di aggiudicazione, sia in relazione al costo del singolo pasto, sia in relazione alle modalità organizzative.

All'impresa aggiudicataria spetta inoltre di implementare e fare osservare il proprio sistema di autocontrollo igienico sanitario dei prodotti alimentari HACCP di cui al Reg.CE 852/2004 in tutti plessi scolastici dove vengono consumati i pasti.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge e regolamentari in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà in ogni caso essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, secondo i criteri indicati nel presente capitolato.

### **3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

NUMERO PRESUNTO DI PASTI PER L'ANNO SCOLASTICO 2015/2016	
Plesso scuola	pasti da erogare
Scuole Materne Statali di Cologna e Serravalle (5 gg a settimana)	8.802
Scuole Primarie di Berra e Serravalle (2 gg a settimana)	7.353

Tali dati ricavati dal consuntivo dell'anno scolastico 2013/2014 hanno valore presunto e puramente indicativo ai fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per l'Amministrazione Comunale.

### **4 - AMMONTARE DEL SERVIZIO E PREZZI A BASE DI GARA**

L'importo presunto del servizio è calcolato in €75.204,00 (IVA esclusa) per il periodo dal 01/09/2015 al 31/08/2016 per un numero di pasti presumibili da erogare di cui al precedente punto 3. I prezzi unitari posti a base di gara, comprensivi di tutte le voci di costo, IVA esclusa, sono i seguenti:

Scuola Materna € **4,20** a pasto (comprensivo di colazione e merenda, senza porzionamento) per una quantità prevista di circa 8.802

Scuola Primaria € **5,20** a pasto (comprensivo di porzionamento) per una quantità prevista di circa 7.353 pasti

## **5.- OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche; qualora la Ditta aggiudicataria non assolva agli obblighi previsti dalla citata legge per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio, il contratto sarà nullo di diritto ai sensi del comma 3 del medesimo art. 3. Il Comune verificherà, per ogni pagamento alla Ditta aggiudicataria e con interventi di controllo ulteriore, l'assolvimento, da parte della stessa, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

## **6 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di consumazioni erogate.

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese una fattura distinta per ogni struttura scolastica servita. Ogni fattura deve specificare il numero totale di pasti durante il mese di riferimento (distinti in adulti e bambini), effettivamente ordinati dalle scuole e consegnati, con riferimento al documento di trasporto.

L'articolo 25 del DL 24 aprile 2014, n. 66 "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale" (convertito in legge 89/2014), vieta agli Enti locali di ricevere fatture se non in formato elettronico. Pertanto le fatture inviate al Comune (Settore Culturale-ricreativo, socio assistenziale, scolastico)

dovranno essere in formato elettronico a decorrere dal 31/03/15 utilizzando il **Codice Univoco ufficio: UW3HPH**

**Ciascuna fattura dovrà sempre indicare il Codice C.I.G.** attribuito al presente appalto e il conto corrente dedicato alle commesse pubbliche ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari legge n. 136/2010.

Il pagamento saranno effettuati come previsto nella lettera d'invito

Il Comune si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni a tale titolo.

## **7 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI ED ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

L'impresa appaltatrice si impegna ad utilizzare un centro di produzione pasti **ubicato a non più di 60 km. dalle scuole da servire**, fatti salvi i casi in cui si renda necessario l'utilizzo del centro di emergenza, al fine di garantire con tempestivo trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici, la conservazione delle caratteristiche organiche e organolettiche degli alimenti.

Il centro di produzione pasti in oggetto, utilizzato dall'appaltatore, deve rispettare i requisiti previsti dagli allegati previsti dal D. Lgs. N. 193/07 e successive modificazioni;

Lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento ed "imballaggio" dei pasti, dovranno essere effettuate in locali igienicamente



idonei ed opportunamente attrezzati con assoluta osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

Il Servizio dovrà essere espletato in modo da non arrecare intralcio o difficoltà alcuna al normale svolgersi delle attività scolastiche né all'organizzazione interna delle rispettive scuole.

I pasti (compreso colazione e merenda ove stabilito) ed ogni materiale di consumo necessario al regolare svolgimento del Servizio, dovranno pervenire almeno un quarto d'ora prima del consumo dei pasti e comunque entro due ore dal confezionamento (previa produzione secondo il legame fresco caldo) degli stessi.

Le operazioni di porzionamento e distribuzione pasti si svolgeranno con le seguenti modalità:

- Scuole materne statali: a cura del personale scolastico all'uopo incaricato.
- Scuole primarie: a cura del personale della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà ritenere validi solo gli ordinativi che giornalmente le saranno comunicati dal personale indicato dall'Ufficio Comunale competente entro le ore 9 del giorno cui l'ordine si riferisce.

In casi particolari saranno altresì accettati dalla Ditta aggiudicataria ordini di variazioni, sempre con le modalità di cui sopra, purché effettuati non oltre le ore 10,15 dello stesso giorno.

Qualora dovessero verificarsi, per colpa accertata della Ditta aggiudicataria, discordanze tra il numero dei pasti ordinati e quelli consegnati, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta, in caso di eccesso (per massimo 2 pasti a scuola), a fatturare comunque il quantitativo ordinato ed a rimborsare invece, in caso di difetto, il Comune di tutti gli oneri sostenuti per ovviare all'inconveniente.

Per ogni consegna la Ditta aggiudicataria predisporrà apposito documento (bolla di accompagnamento o altro) su cui dovrà essere evidenziato, oltre al nominativo della Ditta aggiudicataria ed ogni altra indicazione necessaria, la scuola destinataria ed il numero dei pasti consegnati.

Detto documento, controfirmato dal personale ricevente, sarà recapitato all'Ufficio Comunale competente.

Fermo restando il termine stabilito per eventuali variazioni o disdette degli ordinativi giornalieri già inoltrati alla Ditta aggiudicataria, nei casi in cui, per effetto di condizioni contingenti e non dipendenti dal Comune, non sia possibile in parte o *in toto* accogliere le consegne, gli oneri relativi saranno ripartiti in egual misura tra il Comune e la Ditta aggiudicataria nelle forme che si riterranno più opportune.

## **8. VISITE PERIODICHE – DIETE PARTICOLARI**

La ditta aggiudicataria consentirà visite periodiche e/o a campione

- da parte del comune (o in sostituzione da quest'ultimo delegata) per verificare il rispetto del presente capitolato
- da parte delle competenti autorità sanitarie per verificare la corretta applicazione delle vigenti norme legislative sulla ristorazione scolastica.

La Ditta aggiudicataria fornirà diete speciali diversificate (si veda la tabella di cui al precedente art. 1.) senza per questo avanzare richiesta alcuna di variazione delle condizioni contrattuali previste.

## **9. CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la continuità e la regolarità del Servizio per tutta la durata del contratto.

Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare una occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria, in cui è inquadrato il personale addetto, nel qual caso la Ditta aggiudicataria darà preavviso al Comune con congruo anticipo (almeno 3 giorni). Negli altri casi resterà a carico della Ditta aggiudicataria l'onere per assicurare comunque il Servizio.

## **10. NORME IGIENICHE**

Nell'esecuzione del Servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche per evitare l'insorgere di inconvenienti di sorta: sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili utilizzate, sia, infine, in relazione ai requisiti del personale impiegato dalla Ditta aggiudicataria, con particolare riferimento a quanto disposto dalle leggi sanitarie vigenti.

## **11. DIVIETO DI SUBAPPALTO E ONERI**

Il Servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Ditta aggiudicataria. **Il subappalto è tassativamente vietato.**

Qualsiasi forma di subappalto del Servizio oggetto del presente Capitolato determinerà, con effetto immediato, la risoluzione del contratto, con diritto di recupero danni.

Non costituiscono occasioni di subappalto:

- le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della mensa, quando la Ditta aggiudicataria decida di non eseguire direttamente con proprio personale tali operazioni;
- la fase di trasporto dei pasti alle sedi scolastiche fruitrici;
- la pulizia dei locali e delle attrezzature.

## **12. RESPONSABILITA'**

La Ditta aggiudicataria è responsabile di qualsiasi danno o inconveniente la cui causa sia comunque addebitabile al personale addetto al Servizio, e solleva il Comune da ogni responsabilità, diretta o indiretta (derivante dall'espletamento del Servizio) sia civile che penale.

## **13. RESCISSIONE DEL CONTRATTO**

Il Comune, nel caso in cui il Servizio, in parte o *in toto*, non possa o non debba più essere eseguito (per mutata programmazione didattica, per mancata richiesta del servizio o per qualsiasi causa di forza maggiore) si riserva la facoltà di rescindere il contratto con la Ditta aggiudicataria prima della sua naturale scadenza.

Nel caso su indicato la Ditta aggiudicataria non avrà diritto a richiedere al Comune alcun indennizzo.

## **14. ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA**

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

A tale fine dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che non si è ritenuto opportuno, in questa fase, procedere alla redazione del DUVRI, in quanto tale documento verrà redatto congiuntamente con l'aggiudicatario, anche sulla base delle informazioni da esso fornite, anteriormente e/o contestualmente alla stipula del contratto, di cui costituiranno parte integrante soprattutto gli eventuali oneri relativi alla sicurezza.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di

sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto. Nel caso in cui si verifici un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

## **15. OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO**

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale.

E' inoltre tenuto al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.

La Ditta aggiudicataria è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza la stazione appaltante.

## **16. PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione ed il recapito telefonico e di telefax di un proprio punto di coordinamento presso il quale ordinare tutte le mattine i pasti ed al quale in caso di necessità l'amministrazione appaltante possa fare riferimento; parimenti dovranno essere indicate le figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento, che tempestivamente dovranno intervenire ogniqualvolta l'amministrazione comunale ne faccia richiesta.

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del Capitolato, l'appaltatore si avvale di personale qualificato ed idoneo allo svolgimento del servizio, nel pieno rispetto della normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa di sicurezza dei lavoratori.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato deve essere in possesso, operando su generi alimentari, dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni dalle normative regionali che hanno sospeso o abrogato l'obbligo del libretto sanitario per alimentaristi previsto dalla Legge 283/62.

La stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento l'esibizione della documentazione comprovante il possesso, da parte del personale alimentarista, dei requisiti richiesti dalle norme vigenti (es. attestati di formazione per il personale alimentarista).

Il Comune avrà la facoltà di impartire direttive alla Ditta aggiudicataria in ordine allo svolgimento del Servizio. Il Comune si riserva di chiedere alla Ditta aggiudicataria di disporre provvedimenti nei confronti del personale per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di inadeguatezza al servizio.

## **17. SERVIZI A RICHIESTA E SOSPENSIONI**

Eventuali ulteriori forniture e servizi integrativi ( es. pasti anche per gli utenti del Nido di Berra su specifica richiesta del medesimo di cui all'art. 1) potranno essere richiesti dal Comune alla Ditta aggiudicataria nel corso del periodo di valenza del contratto, con costi aggiuntivi che verranno concordati dalle parti.

Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il Servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno, dandone adeguata informazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere alcun risarcimento danni o compenso di sorta.

## **18. LOCALI**

Il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, per la finalità esclusiva del Servizio, specifici locali, appositamente arredati, all'interno delle rispettive Scuole.

Dello stato e della condizione apparente dei locali e dell'arredamento verrà redatto verbale di consegna all'inizio d'attività.

## **19. ATTREZZATURE, STOVIGLIE E AFFINI**

La Ditta aggiudicataria fornirà le attrezzature e i materiali necessari e funzionali alla distribuzione e al consumo dei pasti, a esclusione dei tavoli e delle sedie:

- carrelli servitori e scaldavivande elettrici, idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi fra +60° e +65°
- attrezzatura relativa al porzionamento e materiale monouso per alimenti necessario per la consumazione dei pasti (tovaglie, posate, piatti, bicchieri, tovaglioli, generi d'uso e affini ecc..)

per le sole Scuole primarie, il materiale per l'asporto dei rifiuti, per le pulizie e il riassetto delle mense.

Il materiale monouso dovrà essere flessibile, resistente, funzionale all'uso e tale da non procurare inconvenienti per utilizzo disagiata.

## **20. PROVENIENZA DERRATE E UTILIZZO PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI**

I pasti di cui al presente capitolato saranno forniti dalla Ditta aggiudicataria nel rispetto della L.R. n. 29 del 4.11.2002, art. 9, che al comma 2 prevede che *“i prodotti forniti per la preparazione dei pasti siano costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70 per cento da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati”* e al comma 3 che *“per i servizi di ristorazione collettiva dei nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari le condizioni contrattuali relative agli appalti di cui al comma 2 prevedono che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti siano costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato”*.

La Ditta aggiudicataria ha diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori dei prodotti che dovranno però essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di produzione e distribuzione di derrate alimentari.

## **21. RIORDINO E PULIZIE**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese a garantire l'accurata pulizia e disinfestazione dei locali adibiti a mensa, degli arredi e delle attrezzature utili allo svolgimento del Servizio **presso le Scuole primarie** nonché il riordino e il ripristino delle condizioni di igienicità dopo ogni giorno di svolgimento del Servizio;

Le operazioni di cui sopra dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle specifiche esigenze e alle norme vigenti in materia.

## **22. ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Nei prezzi contrattuali stabiliti sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, previsti dal presente capitolato. In particolare sono oneri a carico della Ditta aggiudicataria:

- a) il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge, ed equiparate, vigenti in materia;
- b) il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del Servizio;
- c) l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- d) le spese di assicurazione per responsabilità civile nei confronti degli utenti del Servizio (bambini e alunni, insegnanti, altro personale autorizzato) nonché nei confronti del Comune stesso contro tutti i possibili rischi derivanti ai citati utenti dalla somministrazione e consumazione dei pasti;
- e) le spese telefoniche;
- f) la fornitura dei materiali d'uso e di eventuali attrezzature, così come previsto dal presente capitolato;
- g) la fornitura dei materiali di consumo per pulizia e disinfestazione dei locali e delle attrezzature e per l'allontanamento di tutti i rifiuti delle mense delle Scuole primarie;
- h) le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature delle mense;
- i) le retribuzioni e i compensi diversi per il proprio personale, nonché gli oneri assicurativi e previdenziali del personale stesso,
- j) tutte le spese relative al contratto;
- k) il trasporto di tutto quanto attinente al Servizio.
- l) dotazione del proprio personale in servizio di vestiario da lavoro completo, sempre pulito e decoroso, adeguato e conforme alle disposizioni in materia di sicurezza;
- m) dotazione del proprio personale in servizio di distintivo ben visibile attestante l'appartenenza alla Ditta;
- n) fornire al Comune un elenco del personale in servizio e comunicare tempestivamente ogni variazione;
- o) fornire al Comune i nominativi e i numeri telefonici dei dipendenti referenti e reperibili in caso di emergenza.
- p)

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a:

- specificare, su richiesta del Comune, la marca/etichetta/fornitore per le principali gamme merceologiche e/o prodotti utilizzati;
- collaborare alla realizzazione di programmi di informazione alimentare diretti agli utenti delle Scuole e alle loro famiglie.

## **23. MANUTENZIONE DEI LOCALI**

Al Comune compete l'onere della manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.

Saranno invece posti a carico della Ditta aggiudicataria eventuali danni causati da negligenza del personale preposto al Servizio.

## **24. QUALITÀ' DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la qualità del Servizio anche attraverso la presenza di un proprio responsabile, esterno al personale in servizio, che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione produttiva e l'esecuzione di piani di controllo-qualità sui pasti forniti, sulle

attrezzature, stoviglie e affini, sul personale in servizio e, non ultimo, sulle condizioni igieniche dei locali.

## **25. ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Sono a carico del Comune:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e fredda;
- il riscaldamento dei locali;
- il canone relativo allo smaltimento rifiuti solidi urbani.

## **26. CONTROLLI**

Ogni controllo finalizzato all'accertamento della normativa vigente in materia igienico-sanitaria spetta alle autorità competenti; a seguito di tali controlli la Ditta aggiudicataria dovrà dar corso immediato alle eventuali prescrizioni.

## **27. COMMISSIONE MENSA**

Il Comune potrà istituire una Commissione Mensa della quale potrà chiamare a far parte anche un rappresentante della Ditta aggiudicataria.

La Commissione, la cui composizione e le relative modalità operative saranno regolamentate dall'organo competente, verificherà e valuterà lo svolgimento del Servizio e potrà proporre al Comune modifiche o indicazioni (purché compatibili con il presente capitolato) per il miglioramento della qualità del Servizio.

## **28. DANNI E ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del Servizio o per cause a esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o alle persone sarà assunta senza riserve ed eccezioni dalla Ditta aggiudicataria.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi di cui sopra, di stipulare una polizza assicurativa R.C.T. per danni a persone e cose, con massimale minimo per sinistro di € 3.000.000,00 presso una primaria compagnia di assicurazioni.

Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere consegnato in copia al Comune.

## **29. REVISIONE PREZZI**

Il prezzo unitario dei pasti, nelle tipologie sopradescritte, indicato dalla Ditta, sarà comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico della Ditta aggiudicataria.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nell'unico anno scolastico di durata del contratto (dal 01/09/2015 al 31/08/2016).

## **30. PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Il Servizio di cui al presente capitolato sarà acquisito in economia, mediante cottimo fiduciario previo esperimento di gara ufficiosa tra cinque operatori economici idonei e sarà **aggiudicato con il criterio del prezzo più basso**, inferiore a quello posto a base di gara, determinato mediante ribasso unico sui due prezzi posti a base di gara, secondo quanto previsto all'**art. 82, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 163/2006**.

Il giorno stabilito per la gara presso la sede Municipale si procederà pubblicamente all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine indicato nella lettera di invito e all'esame della documentazione prodotta ai fini dell'ammissibilità alla gara.

Successivamente, sempre in seduta pubblica, si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche ed all'aggiudicazione provvisoria (previo giudizio di congruità).

### **31. CAUZIONI**

A garanzia dell'offerta presentata e delle obbligazioni derivanti dal Servizio, dovranno essere costituite apposite cauzioni infruttifere, così come previsto dagli artt. 75 (cauzione provvisoria) e 113 (cauzione definitiva) del vigente Codice dei contratti.

La cauzione provvisoria, pari al 2% del prezzo complessivo e presunto sopra indicato, dovrà essere costituita come più dettagliatamente indicato nella lettera d'invito.

La cauzione provvisoria verrà restituita alle Ditte non aggiudicatriche entro 30 giorni dall'aggiudicazione, mentre alla Ditta aggiudicataria verrà restituita all'atto di costituzione della cauzione definitiva.

A garanzia di conforme osservanza degli obblighi contrattuali, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a presentare una cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, da versare con le modalità di rito.

La suddetta cauzione varrà a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere per fatto della Ditta aggiudicataria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del Servizio.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione definitiva resterà vincolata per tutta la durata del contratto e verrà restituita dopo aver accertato che la Ditta aggiudicataria ha adempiuto tutti i suoi obblighi e il Comune nulla ha più a pretendere.

### **32. CESSAZIONE DEL SERVIZIO**

Alla cessazione naturale del Servizio, o nei casi di risoluzione anticipata, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla riconsegna dei locali messi a disposizione nello stato in cui erano al momento della consegna, salva la normale usura.

Eventuali difformità o mancanze rispetto ai corrispondenti verbali saranno oggetto di stima economica che comporterà per la Ditta aggiudicataria motivo di risarcimento.

### **33. PENALITÀ E RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

La Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo, nell'esecuzione del Servizio, di uniformarsi oltre che alle leggi e ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni del Comune.

In caso di inadempienze ai patti contrattuali, verranno applicate le seguenti penalità:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti nei giorni e negli orari fissati, una penalità pari al 100% dell'importo totale dei pasti che avrebbero dovuto essere somministrati in quel giorno dalla Ditta aggiudicataria, oltre alla rifusione totale delle spese eventualmente sostenute dal Comune per ovviare all'inconveniente;
- in caso di mancata distribuzione di parte dei pasti nei giorni e negli orari fissati, una penalità pari al 90% dell'importo totale dei pasti che avrebbero dovuto essere somministrati in quel giorno dalla Ditta aggiudicataria, oltre alla rifusione totale delle spese eventualmente sostenute dal Comune per ovviare all'inconveniente;

- qualora non vengano correttamente soddisfatti gli “aspetti nutrizionali” di cui al precedente art. 1 lettera b) una penalità pari al 25% dell’importo totale dei pasti somministrati in quel giorno;

qualora fossero forniti prodotti diversi (e non preventivamente concordati con il Comune) rispetto a quanto previsto al precedente art. 19 “provenienza derrate e utilizzo prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici tradizionali”, una penalità pari al 25% dell’importo totale dei pasti somministrati in quel giorno.

Qualora la Ditta aggiudicataria intenda disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo penale. Alla Ditta aggiudicataria verrà inoltre addebitata la maggior spesa derivante dall’assegnazione del Servizio ad altri.

Nei casi appresso indicati, il Comune avrà pieno ed insindacabile diritto di dare luogo alla risoluzione del contratto:

- a) per ripetute inadempienze degli obblighi inerenti il regolare svolgimento del Servizio;
- b) per cessione, anche parziale, del Servizio;
- c) per fallimento, concordato preventivo o amministrazione controllata della Ditta aggiudicataria.

Per qualsiasi ragione si addivenisse alla risoluzione del contratto, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al completo risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed al rimborso delle maggiori spese alle quali il Comune dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale. Il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse che dovesse insorgere tra le parti in ordine alla interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, **è competente il Foro di Ferrara.**

#### **34. SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative al presente contratto (registri, bolli, quietanze, diritti di segreteria...) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **35. DISPOSIZIONI FINALI**

- a) Per garantire l’accesso ai locali delle mense in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro) copia delle chiavi saranno trattenute presso il Comune.
- b) Il contratto è soggetto, oltre che all’osservanza di tutte le norme precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative inerenti la materia di questo capitolato.

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.