



COMUNE DI TERRAZZO

PROVINCIA DI VERONA

disciplinare per

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020

C.I.G. 7591886E81

ART. 1 - TIPOLOGIA SERVIZIO

Il presente articolato disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore di ristorazione e refezione collettiva, concluso dall'Amministrazione Comunale di Terrazzo ed il contraente incaricato del servizio di ristorazione scolastica (fornitura e somministrazione).

La quantità dei pasti da fornire con riferimento agli orari previsti per l'anno scolastico 2018/2019 e sulla base del numero di pasti consumati nell'arco dell'anno scolastico 2017/2018 è così prevista:

➤ **scuola primaria e adulti: dal lunedì al venerdì per un TOTALE di circa 200 pasti settimanali**

Il quantitativo dei pasti sopraindicato ha valore puramente indicativo in quanto può subire variazioni secondo delle esigenze dell'utenza.

Il numero dei pasti previsto nel presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (alunni iscritti, assenze, gite, ecc.) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune.

L'ente si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento, di modificare, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in aumento o in diminuzione comunicandola con congruo anticipo all'appaltatore, il quale è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo richiedere o pretendere eventuale risarcimento dei danni.

E' previsto che negli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 usufruiranno del servizio solo le classi della scuola primaria, per un costo annuo presunto del servizio da settembre 2018 a giugno 2019 di circa 30.000,00 € + I.V.A. (trentamila/00 euro, oltre a I.V.A. di legge).

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative del plesso scolastico interessato, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto la quantità di pasti da erogare annualmente potrà essere soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione. Il servizio non necessariamente avrà

inizio con il primo giorno di scuola, ma verrà avviato, in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti. Il servizio avrà luogo presso i locali specificamente adibiti del Polo Unico Scolastico ubicato in Via Brazzetto - Terrazzo VR.

ART. 2 - EDUCAZIONE ALIMENTARE ED ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

Ai partecipanti alla gara è richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del servizio di refezione scolastica.

In particolare dovranno tenere conto che all'interno dell'importo a base d'asta dovranno essere compresi anche i servizi supplementari relativi all'implementazione di un progetto sociale di sostegno alimentare per le persone indigenti residenti nel comune di Terrazzo. Il progetto sarà gestito con modalità specifiche che saranno stabilite in collaborazione con i Servizi Sociali e settori competenti dell'Ente. La finalità generale dell'iniziativa è quella di rimuovere, ovvero ridurre, l'incidenza che i vincoli economici ed il disagio derivante da reddito insufficiente e da altre condizioni di fragilità possono esercitare sulla qualità della vita.

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata del presente contratto è di n. 2 (due) anni scolastici - 2018/2019 e 2019/2020.

ART. 4 - SOMMINISTRAZIONE

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione, non confezionati singolarmente all'origine ma consegnati in idonei contenitori pluriporzione e scodellati in apposito locale nel luogo di somministrazione. Il tempo di percorrenza dal centro di cottura (in normali condizioni di traffico) al Polo Unico Scolastico di Via Brazzetto non potrà essere superiore a 30' (trenta minuti).

ART. 5 - CONSEGNA DEI PASTI

La consegna pasti avverrà a mezzo della Ditta aggiudicataria con onere compreso nel prezzo.

I mezzi utilizzati per il trasporto devono essere destinati esclusivamente a tale scopo senza il trasporto promiscuo di altro materiale e debitamente autorizzati dal punto di vista igienico-sanitario. Devono, inoltre, essere dotati di apparecchiatura che consenta di mantenere i cibi cotti, durante il trasporto, a temperatura superiore ai 65°C.

Le ordinazioni dovranno pervenire alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9.00 del giorno di somministrazione.

ART. 6 - COMPOSIZIONE PASTI E MODALITÀ DI TRASPORTO

I pasti saranno composti da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta/dessert (yogurt, dolce o, in qualche occasione, anche il gelato) e 1/2 litro di acqua minerale.

La Ditta aggiudicataria, senza variazione del costo unitario, dovrà assicurare diete speciali diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono a particolari esigenze di alcuni utenti per motivi di carattere patologico o religioso.

Il menù verrà redatto compatibilmente con le esigenze produttive e organizzative della Ditta aggiudicataria, con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale, dei genitori e dell'Ufficio preposto dell'Azienda U.L.S.S. 9 - *Scaligera* competente per territorio.

In ogni caso il menù dovrà essere strutturato e non ripetitivo in almeno 8 settimane e dovrà ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 9 *Scaligera*.

Il menù settimanale dovrà essere vario ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

Il pasto dovrà essere predisposto nel rispetto delle tabelle dietetiche e delle relative grammature previste dalla vigente normativa sia per quanto attiene la fornitura delle derrate che per la distribuzione dei pasti.

I cibi dovranno essere posti in contenitori in acciaio inox, a loro volta inseriti per il trasporto in casse termoisolanti di polistirolo espanso; i contenitori e le casse sono di proprietà della Ditta aggiudicataria.

Per ogni pasto indirizzato alla scuola e agli insegnanti la Ditta aggiudicataria fornirà: n. 1 tovaglietta, n. 1 bicchiere, n. 1 piatto fondo, n. 1 piatto piano, n. 1 bis di posate con tovagliolo, n. 1 cucchiaino, tutto in materiale a perdere.

ART. 7 - TEMPI E MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

I pasti dovranno pervenire 15' (quindici minuti) prima della fine delle lezioni presso i locali del Polo Unico Scolastico sito in Via Brazzetto. L'orario delle lezioni verrà comunicato annualmente all'inizio dell'anno scolastico.

La preparazione del refettorio, la distribuzione dei pasti, lo sgombero e la pulizia della sala e dei tavoli ed il conferimento dei rifiuti è a carico della Ditta aggiudicataria. Dovrà essere selezionata a cura e spese della Ditta aggiudicataria una persona addetta a quanto sopra, residente nel Comune di Terrazzo, che presterà la propria opera per n. 12 ore settimanali dal lunedì al venerdì, suddivise giornalmente in base alle esigenze del servizio da prestare. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione, gestione, stoccaggio degli alimenti, alla distribuzione dei pasti al refettorio della scuola primaria nei tempi e modi sopra stabiliti, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.

ART. 8 - GARANZIE PROFESSIONALI E ASSICURATIVE

La Ditta aggiudicataria dà formale assicurazione che tutto il personale addetto alle lavorazioni è preparato professionalmente ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari e che nei loro confronti sono assolti tutti gli obblighi contrattuali e previdenziali. La Ditta aggiudicataria, altresì, dà garanzia di copertura assicurativa per eventuali danni a persone e/o cose derivanti dalla sua attività.

ART. 9 - RIUNIONI PERIODICHE

Oltre che per la definizione dei menù, la Ditta aggiudicataria si dichiara disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, con i Genitori e gli Insegnanti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e/o per fornire utili informazioni sui problemi dell'alimentazione.

ART. 10 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria potrà procedere in ogni momento, luogo e fase di lavorazione a prelievi d'ufficio allo scopo di controllare la salubrità e l'igiene del prodotto attraverso l'analisi eseguita dal laboratorio pubblico.

Il riscontrare all'analisi della presenza di prodotti non conformi a leggi e/o a regolamenti, come il verificarsi di eventi dannosi per la salute degli utenti, il riscontrare deficienze, irregolarità, inconvenienti nonché verificare lo scorretto comportamento igienico del personale, determinerà il recesso dal contratto o il pagamento delle penalità nello stesso previste.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenziassero carenze che a giudizio dell'Amministrazione Comunale sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Ente informa per iscritto l'appaltatore delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze sono gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo

pregiudizievole, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di rivolgersi ad altro prestatore, imputandone il costo relativo alla Ditta aggiudicataria.

ART. 11 - COMMISSIONE MENSA

I Genitori degli alunni della scuola primaria possono istituire una commissione finalizzata al controllo della mensa nella fase distributiva e alla qualità dei pasti.

I componenti di dette commissioni saranno comunicati dalle rispettive scuole al Funzionario - Responsabile mensa del Comune.

Il controllo potrà essere effettuato da un massimo di due genitori per volta, per non creare intralcio nel normale svolgimento della distribuzione dei pasti, esclusivamente nella sala mensa destinata agli studenti e con la comunicazione dei nominativi dei genitori incaricati entro le ore 9.00 del giorno fissato per il controllo.

ART. 12 - CONTABILIZZAZIONE QUANTITÀ PASTI E VENDITA BUONI PASTO

Per la determinazione del numero dei pasti erogati, le parti procederanno nel modo seguente: la Ditta aggiudicataria terrà un registro in due esemplari contenente il numero dei pasti erogati giornalmente per singola scuola. Uno di tali registri dovrà essere consegnato al Comune al termine del mese, unitamente ai tagliandi *buono-pasto*, presentati dagli alunni che usufruiscono del servizio e che devono essere ritirati dalla Ditta aggiudicataria stessa quotidianamente.

La Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere direttamente alla riscossione del prezzo dei pasti, come fissato dalla Giunta Comunale, mediante prevendita dei buoni pasto a mezzo di esercizi pubblici, tabaccherie, edicole e similari.

A carico della Ditta aggiudicataria è anche la stampa dei modelli di buono pasto da utilizzare, secondo le modalità indicate dal Comune.

ART. 13 - PAGAMENTI

La Ditta aggiudicataria deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture in formato elettronico relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo concordato riferito al costo unitario di ogni pasto.

L'importo delle fatture dovrà essere pari alla differenza tra il costo complessivo dei pasti somministrati nel mese e quanto introitato dalla Ditta aggiudicataria per la vendita dei buoni pasto, ai sensi dell'articolo precedente.

Le fatture saranno liquidate dall'Ufficio competente e pagate entro i termini previsti dalla normativa vigente.

ART. 14 - FATTURAZIONE

Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipula ed esecuzioni dell'affidamento del servizio, restano a esclusivo carico della Ditta affidataria.

Le fatture dovranno pervenire all'Ente solamente con il sistema di interscambio e calcolate sulla base delle quantità consegnate ed indicate nelle bolle di accompagnamento.

ART. 15 - CAUZIONI ED ASSICURAZIONI

A garanzia dell'adempimento del contratto, la Ditta affidataria è chiamata a versare, una cauzione pari al 5% (cinque per cento) del valore del contratto, anch'essa infruttifera, vincolata sino alla fine del rapporto, mediante assegno circolare o polizza fideiussoria o bancaria.

In caso di risoluzione anticipata del contratto dovuta ad inadempienze della Ditta aggiudicataria, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Ente quale acconto sul maggior danno, reintegro o spesa.

L'affidatario provvederà a sottoscrivere una polizza assicurativa, con adeguati massimali, e copertura della responsabilità civile verso terzi, copia della quale dovrà essere trasmessa all'Ente prima dell'inizio del servizio.

ART. 16 - SUBAPPALTO

È vietato il subappalto totale o parziale del servizio affidato. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

ART. 17 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme presenti, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali, ivi comprese le ordinanze, in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitarie attinenti la preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare in applicazione al D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 e s.m.i., compresa la realizzazione o la fornitura del manuale di autocontrollo, ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

ART. 18 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

È responsabile dei rapporti con il proprio personale e con i terzi, nonché di tutti gli eventuali danni accertati a persona o cose durante l'esecuzione del contratto.

In caso di impossibilità o impedimento ad effettuare servizio, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere con propria cura e spese all'espletamento dello stesso, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

ART. 19 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale o dei destinatari finali del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà essere avvertita possibilmente 24 ore prima, o comunque entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso.

Per scioperi del personale della Ditta aggiudicataria, sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con preavviso di 24/48 ore, cercando però quando possibile di fornire un servizio alternativo (ad es., preparazione di pasti freddi).

In tutti i casi di sciopero in cui vengano rispettate le suddette condizioni nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura, la Ditta aggiudicataria si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di 2 gg (due giorni).

ART. 20 - PENALITÀ

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti ed il presente articolato.

In caso di inadempienza della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale provvederà ad incamerare il deposito cauzionale quale acconto sul maggior danno, reintegro o spesa.

In particolare, nel caso di pasti non accettabili per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti, o inferiori a quelli ordinati, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere tassativamente entro 30' (trenta minuti) dalla segnalazione telefonica alla loro sostituzione o integrazione. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati, salvo ricorrere ad una penale di complessivi 300,00 €.

ART. 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale ha diritto, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, anche nei casi sotto elencati:

- a) per abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore, accertata dal Responsabile del Servizio;
- b) per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relativo al servizio;
- c) per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
- d) per inosservanza di uno o più impegni assunti verso L'Amministrazione Comunale;
- e) quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente appalto;
- g) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per le spese sostenute.

ART. 22 - CONTENZIOSO

Gli eventuali contenziosi saranno rimessi avanti al Foro territorialmente competente.

ART. 23 - PRESCRIZIONI E NORME ALIMENTARI DEL SERVIZIO MENSA

I generi alimentari, siano essi da consumare crudi e/o cotti, dovranno essere sempre di prima scelta e di prima qualità, comunque corrispondenti alle caratteristiche di seguito elencate, e dovranno essere preparati applicando scrupolosamente le seguenti prescrizioni:

1. la purea di patate dovrà essere fatta con patate fresche e non a scaglie o polvere;
2. il latte da usare dovrà essere parzialmente scremato;
3. le verdure cotte non dovranno mai essere passate al burro ma all'olio crudo;
4. le verdure da usare dovranno essere fresche o surgelate, mai in scatola;
5. il prosciutto cotto dovrà essere del tipo senza polifosfati;
6. i formaggi dovranno essere freschi o stagionati, quali Asiago, Italico, Mozzarella, Casatella, mai fusi;
7. il formaggio grana dovrà essere Parmigiano, Padano o Trentino;
8. l'olio di semi usato per cotture dovrà essere di un solo seme;
9. l'olio di oliva per condire dovrà essere di tipo extra vergine;
10. il burro dovrà essere usato in quantità limitata, preferibilmente a crudo e non dovrà mai essere sostituito con margarina;
11. il brodo per minestre, risotti, ecc. dovrà essere esclusivamente di manzo proveniente da allevamenti certificati immuni da BSE o vegetale, mai di pollo o fatto con estratti di brodo;
12. il pane dovrà essere lavorato a regola d'arte, ben cotto, soffice con crosta aderente in ogni sua parte alla mollica, di colore, di odore e sapore gradevoli, pezzatura 60 grammi; dovrà essere di tipo comune, senza aggiunta di grassi o di derivati dal latte; dovrà essere fornito fresco;
13. la pasta dovrà essere in perfetto stato di conservazione, alla prova cottura dovrà resistere almeno 20' (venti minuti) senza spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso; dovrà essere confezionata con semola di grano duro, di cui all'art. 6 - D.P.R. 09/02/2001 n. 187 e s.m.i., e dovrà presentare tutte le caratteristiche indicate per il tipo "O";
14. uso di sale iodato.

ART. 24 -DISPOSIZIONI FINALI

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

ART. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali saranno trattati ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 e s.m.i. e del Regolamento U.E. n. 2016/679 - G.D.P.R. (General Data Protection Regulation).