



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI VILLA DEL BOSCO

*Anno scolastico 2019/2020*



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

## ART.1 APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ed ONERI GENERALI

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica tra Comune di Correzzola ed il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel disciplinare di gara e nella lettera d'invito.

Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato dovrà essere effettuato nel rispetto delle *Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*, approvate dalla Regione Veneto - Edizione Ottobre 2013 riferendosi anche ad eventuali successive edizioni pubblicate durante l'appalto- alle quali si fa pieno riferimento per l'applicazione -, nel rispetto delle indicazioni dell'Az.U.L.S.S. competente per territorio e nel rispetto di quanto contenuto nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. 25/07/2011.

## ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti rispettivamente presso la cucina e la sala mensa della scuola dell'infanzia di Villa del Bosco, esclusa la fornitura degli ingredienti, la gestione delle fasi di preparazione, trasporto dei pasti presso la scuola primaria di Villa del Bosco. Il servizio dovrà essere strutturato nel seguente modo:

### Composizione del pasto tipo per Scuola dell'infanzia e Primaria (CORREZZOLA)

(Riferimento Tabella Dietetica): Grammature o unità indicative per porzione, secondo le vigenti norme regionali;

- 1° piatto
- 2° piatto
- Contorno
- Pane
- Yogurt o dessert o dolce o frutta
- Coperto, piatti, posate, bicchieri, tutto a perdere
- Condimenti

### Importo dell'appalto

- Importo complessivo stimato € 44700 I.V.A esclusa, considerando un numero di pasti pari a 12168 pasti, di cui il 3% per costi per la sicurezza (non soggetti a ribasso)

**TOTALE dei pasti annui presunti: N. 17940**

| Anni | Giorni | n. alunni presunti | n. pasti ANNUI | Costi sicurezza | Base di Gara |
|------|--------|--------------------|----------------|-----------------|--------------|
| 1    | 156    | 78                 | 12168          | 0,03            | 44700        |



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

## Plesso da servire nella frazione di Villa del Bosco

### Scuola dell'infanzia e Primaria

|                                     |                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Numero di pasti previsto/settimana: | 375                                                          |
| Numero di giorni settimanali:       | 5 (dal Lunedì al venerdì)                                    |
| Tipologia del servizio richiesto:   | Scodellamento su piatti di ceramica                          |
| Fasi che si intendono appaltare:    | Produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione |
| Tipo di stoviglie:                  | Piatti di ceramica e bicchieri                               |
| Tipo di stoviglie:                  | Materiale a rendere di proprietà del Comune                  |

### Così determinati:

Per la preparazione dei pasti per la scuola primaria di Correzzola, la ditta appaltatrice dovrà quindi provvedere alla fornitura a proprie spese di:

- ✓ personale adeguato: minimo un (1) cuoco C1 7 ore giornaliere + un (1) aiuto cuoco A2 6 ore al giorno e una ausiliaria con esperienza A 1 4 ore al giorno, con obbligo di sostituzione immediata del personale assente per la preparazione dei pasti;
- ✓ attrezzature (ove occorrenti ad integrare quelle già in dotazione presso i centri cottura comunali);
- ✓ personale per la somministrazione dei pasti presso la sala mensa attigua alla cucina;
- ✓ materiale per le pulizie e prodotti di consumo ( es. detersivi ecc. per la lavastoviglie);
- ✓ gestione e manutenzione delle lavastoviglie e delle attrezzature in dotazione al centro cottura
- ✓ La pulizia del centro cottura e di tutta l'attrezzatura, il lavaggio dei contenitori inox rientranti dalla sede restano a carico della ditta appaltatrice.

Il Comune provvederà alle sole spese di acqua, energia elettrica e gas metano nonché alle spese di manutenzione straordinaria e rottura delle attrezzature presenti nel centro cottura.

### **Art. 3 ONERI A CARICO DELLA DITTA**

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) Personale addetto alla cucina, come sopra indicato;
- b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato, secondo le disposizioni del Comune stabilite con il competente servizio dell'Az. ULSS;
- c) Sono previsti un menù invernale (ottobre – marzo) ed un menù estivo (settembre - aprile – giugno);
- d) Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente un tovagliolo;
- e) Può essere che la ditta necessiti di stoviglie e i materiali a perdere, per comodità e ad integrazione delle stoviglie di proprietà del comune. Pertanto detti materiali saranno a carico della ditta;
- f) Per i casi di allergia, intolleranze alimentari, o malattie metaboliche clinicamente accertati mediante apposita certificazione, la ditta provvederà a menù personalizzati, senza aggravio economico per il Comune né per la famiglia;
- g) Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari confessioni religiose;
- h) Fornitura di personale adeguato per la distribuzione - scodellamento dei pasti e sua sostituzione immediata nei casi assenza o di impedimento.

### **ART. 4 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime fornite dal Comune corrisponderanno a quanto contenuto nelle **schede prodotto** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato delle Linee Guida regionali, secondo le disposizioni regionali. Si preferisce ad inserimento graduale dei prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative,



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002).

## ART. 5 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche delle Linee Guida regionali vigenti, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Se l'Amministrazione appaltante decide di avvalersi di un menù fornito dalla ditta aggiudicataria, esso dovrà ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante e la Ditta.

I menù settimanali devono contenere le necessarie indicazioni nutrizionali: ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura.

## ART. 6 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù "in bianco" speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

## ART. 7 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure – nessuna esclusa - previste dalla normativa della Regione Veneto con le Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica stabilite con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1189 del 01 agosto 2017 e tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 25 luglio 2011.

## ART. 8 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono preparati nei locali adibiti a cucina presenti nel plesso della scuola dell'infanzia di Villa del Bosco da operatori qualificati. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie in ceramica e i bicchieri di vetro sono già in dotazione all'interno della scuola.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

## ART. 9 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura, i pasti già preparati presso la scuola primaria.

Il pasto nella sua completezza dovrà essere somministrato da appositi addetti presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Per il trasporto le derrate alimentari per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure – nessuna esclusa - previste dalla normativa vigente; utilizzerà il mezzo messo a disposizione dall'amministrazione comunale.

## ART 10 – DISTRIBUZIONE

Si richiamano integralmente le norme delle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica in merito alla distribuzione e modalità di scodellamento.



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

La ditta appaltatrice effettuerà la consegna dei pasti e distribuzione alla scuola primaria, sita nelle immediate vicinanze della scuola dell'infanzia.

## ART. 11 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C, + 4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

## ART. 12 - DURATA - PROROGA – RINNOVO DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di n. 1 anno con termine iniziale indicativo 09 settembre 2019, con termine finale il 31 Giugno 2020.

La ditta aggiudicataria dovrà dar esecuzione all'appalto, sotto riserva di legge, anche in pendenza della stipula del contratto, dietro disposizioni del Comune.

La ditta s'impegna sin d'ora a proseguire i servizi di ristorazione previsti dal presente capitolato per un periodo massimo di un anno dalla data di scadenza del contratto e alle medesime condizioni in essere, a semplice richiesta della stazione appaltante, al fine di garantire la continuità del servizio e di non creare disagi agli utenti e alle famiglie, qualora per esigenze della stazione appaltante stessa non sia possibile procedere all'affidamento dell'appalto in tempo utile per l'inizio dell'anno scolastico.

L'ente appaltante si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del servizio in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 50/2016.

## ART. 13 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto Scolastico servito, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola e/o degli alunni, la ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'Amministrazione Comunale possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Nessuna pretesa può essere avanzata dalla ditta per effetto di soppressione di scuole o classi da parte dell'autorità scolastica competente.

## ART. 14 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato il Comune interessato, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque comunicare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 30 del presente capitolato.



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

## ART. 15 – MODALITÀ DI INDICAZIONE DELL'OFFERTA

Il prezzo offerto sarà a ribasso dalla base di gara di € 44.7000 iva esclusa.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici, dall'aumento della popolazione scolastica o dal numero di rientri pomeridiani.

## ART. 16 - UBICAZIONE DEI CENTRI DI COTTURA e disposizioni per i CENTRI DI COTTURA LOCALI.

La ditta è tenuta a comunicare preventivamente il caso in cui desideri provvedere all'installazione di attrezzature, utensili e/o arredi nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nel rispetto delle norme di corretta installazione, sicurezza e prevenzione incendi.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi intervento o spesa inerente le manutenzioni, eventuali sostituzioni, e reintegri di stoviglie, attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti, ivi compreso il costo di ripristino degli scarichi dovuto ad otturazioni causati da rifiuti imputabili al servizio di mensa. Tali eventuali costi saranno a totale carico della ditta.

Al termine del contratto la ditta dovrà riconsegnare, in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento ordinario, le attrezzature e gli impianti e quanto dato in uso relativamente ai servizi di mensa scolastica.

## ART. 17 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' **vietato** cedere direttamente o indirettamente, o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio di produzione – preparazione e confezionamento dei pasti. Nel caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto. Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art. 10.

## ART. 18 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO – DERATTIZZAZIONE-DISINFESTAZIONE

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di preparazione, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri tecnici.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla normativa di riferimento c.d. "pacchetto igiene".

La ditta è tenuta ad effettuare un intervento di pulizia a fondo dei locali di ristorazione e stoccaggio, all'inizio del servizio e, successivamente, ogni 5 mesi e a dare comunicazione al Comune dell'eseguita operazione.

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

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi dei tecnici del comune.



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

## ART. 19 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA e T.U. 81/2008 e s.m.i.

La ditta dovrà predisporre e presentare al Comune il Piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori come previsto dalla normativa vigente, quale parte integrante del redigendo contratto, predisponendo, altresì, il proprio documento di valutazione del rischio degli art. 17/18 del T.U. 81/2008 e s.m.i.

## ART. 20 – PERSONALE ADDETTO e FORMAZIONE DELLO STESSO.

La ditta prima di dare avvio all'appalto dovrà comunicare alla stazione appaltante il nominativo/o i nominativi (con i relativi recapiti telefonici /cellulari per contatti urgenti) del responsabile del servizio mensa, nonché i nominativi degli addetti applicati al servizio della Mensa.

Tutto il personale adibito alla preparazione, fornitura delle derrate e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere in regola con le norme igienico-sanitarie, formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura, ai sensi del T.U. 81/2008 e succ. modd.

In questo senso, dovrà essere prodotta apposita dichiarazione e documentazione da parte della ditta appaltatrice, in ordine ai piani di sicurezza occorrenti. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto T.U. 81/2008 e succ. modd.

L'impresa aggiudicataria deve, nei termini previsti, dimostrare di aver redatto il documento di cui T.U. 81/2008 e succ. modd. tenendolo a disposizione. La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

L'impresa aggiudicataria deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'impresa aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente T.U. 81/2008 con le successive modifiche od integrazioni intervenute.

L'impresa aggiudicataria attua l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori e di ogni altra legge in materia di previdenza ed assistenza dei lavoratori dipendenti. Deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge in applicazione dei contratti di lavoro.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, trasporto, distribuzione e pulizia.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per i Comuni interessati, con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro. Tutto detto personale dovrà, altresì, avere i requisiti di idoneità sanitaria per l'espletamento del servizio.

L'organico assegnato, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, adeguato alle esigenze del servizio.

La ditta Aggiudicatrice fornirà l'elenco della programmazione formativa per tutto il personale coinvolto nell'affidamento del servizio.



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

Nell'attività di preparazione, porzionamento e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato in regola con le vigenti norme e con le dotazioni strumentali e di vestiario ( es. copricapo, guanti, ecc.ecc.) previste dalla norma e dalle prescrizioni igienico-sanitarie.

A tal fine, l'impresa aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, ed in continuazione di esecuzione dello stesso, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e dalle norme.

## ART. 21- AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità «economicamente più vantaggiosa», secondo le prescrizioni della procedura di gara e del capitolato presente.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal disciplinare e dalla lettera d'invito e dalle norme di gara. Parimenti vanno escluse le ditte che hanno cause o contenziosi pendenti con il Comune appaltante.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione nonché in pendenza della stipulazione del relativo contratto, nei tempi e modi stabiliti dal Comune.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti o per altri comprovati motivi.

## ART. 22- CRITERI DI AGGIUDICAZIONE - CONTRATTO - RINNOVO

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità, (offerta economicamente più vantaggiosa) in applicazione dell'art 95 del D. Lgs. N. 50/2016 , alla ditta che avrà conseguito il punteggio più alto in base ai seguenti parametri.

### Criteri di aggiudicazione mediante punteggio:

|                                |              |                                 |          |
|--------------------------------|--------------|---------------------------------|----------|
| <u>Composizione punteggio:</u> | Punti 70 max | per la componente relativa alla | QUALITA' |
|                                | Punti 30 max | per la componente relativa alla | PREZZO.  |

Per le modalità di applicazione dei criteri si fa pieno riferimento a quanto stabilito nel disciplinare di gara. Si applicano le vigenti disposizioni regolanti le stipulazioni di competenza della pubblica amministrazione.

## ART. 23 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'Amministrazione Comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione di fattura. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i costi di gestione del servizio avrà cadenza mensile. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

## ART. 24 - DEPOSITO CAUZIONALE

La Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto ad aggiudicazione efficace, dovrà prestare, a garanzia degli obblighi contrattuali del servizio di cui trattasi, una cauzione definitiva pari al 10%, o in caso di maggiore ribasso commisurata secondo quanto stabilito dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, dell'importo presunto del servizio calcolato così come prevista dall'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. Essa verrà incamerata (con obbligo di successivo tempestivo ripristino integrale) a seguito della contestata e constatata violazione degli obblighi predetti, ivi compresi quelli di cui all'art. 30 e fatta salva, come ivi previsto, la risoluzione del contratto. Qualora essa venga prestata attraverso polizza fideiussoria, questa dovrà contenere apposita clausola con cui l'assicurazione si impegna a versarla su semplice richiesta del Comune appaltante. Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare una polizza assicurativa, ai sensi dell'art. 103 D.Lgs n. 50/2016, dispiegante effetti per tutta la durata del contratto,



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

☒ Via Garibaldi, 41  
☒ Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina  
35020 – CORREZZOLA (Padova)

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

per i danni causati a terzi e/o all'Amministrazione nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, con un massimale minimo non inferiore a 1.500.000,00 Euro.

## ART. 25 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria qualora prevista dalle norme vigenti. Vanno rispettati gli standard igienici previsti dalla vigente normativa ed in particolare il sistema di autocontrollo HACCP. Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento al T.U. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

E' responsabile del corretto smaltimento dei rifiuti secondo le disposizioni vigenti, impegnandosi a sottostare alla disciplina comunale per i rifiuti differenziati.

## ART. 26 - CONTENZIOSO/CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Padova.

## ART. 27 - PENALITA'

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

Il mancato rispetto delle clausole del presente contratto e allegati comporta, a discrezione della Stazione Appaltante, l'applicazione di una penale da € 300,00 a € 2.500,00 per ciascun giorno nella quale sia stata accertata e contestata la violazione.

Più specificatamente vengono riassunti, di seguito, alcuni casi di inadempienza degli obblighi contrattuali assunti e delle rispettive penalità fermo restando l'obbligo imprescindibile di ovviare nel più breve tempo possibile e, comunque, nei casi di non immediata necessità, entro il giorno successivo:

- per mancato servizio per una intera giornata la penale varia da € 1.300,00 a € 2.600,00;
- per mancato rispetto del menù programmato nei giorni stabiliti, da € 100,00 a € 300,00;
- per non corretta grammatura e cottura dei cibi da € 300,00 a € 600,00;
- per ritardo nella consegna/fornitura dei pasti agli orari concordati da € 200,00 a € 600,00.
- ritrovamento corpi estranei negli alimenti da 300,00 a 1.000,00 euro.

Le infrazioni potranno essere accertate dall'Appaltante mediante il proprio personale o persone delegate. Il Responsabile del Servizio del Comune procederà alla sollecita formale contestazione dell'inadempienza, mediante raccomandata o pec, alla quale l'Appaltatore avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro sette giorni dal ricevimento decorrente dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio, con spese derivanti a totale carico della ditta, con incameramento, se de caso e fino alla concorrenza della polizza.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti anche a mezzo pec.

Le eventuali memorie giustificative o difensive dell'Appaltatore saranno sottoposte al Responsabile del Servizio dell'Ente Appaltante che procederà, a suo insindacabile giudizio, all'eventuale applicazione delle penalità come sopra determinate, che verranno direttamente, senza altre formalità, distolte e ritenute dai pagamenti delle fatture spettanti alla ditta.

Le suddette sanzioni verranno inoltre applicate all'Appaltatore anche per le irregolarità commesse dal personale dipendente dell'impresa stessa, nonché per lo scorretto comportamento verso gli utenti ed il pubblico e per indisciplinazione nello svolgimento delle mansioni, purchè debitamente documentate.

Non si applicherà alcuna penalità per cause di forza maggiore che comunque dovranno essere documentate e che non potranno continuare oltre i tre giorni.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla Ditta appaltatrice nei modi e termini suddetti, applicherà direttamente, inoltre, la sanzione, - incamerando se del caso- nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

nel presente capitolato, da un minimo di 3.000,00 € ad un massimo di 8.000,00 €, specificatamente riguardo alle seguenti fattispecie:

- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà, inoltre, di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla Ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale;
- Il reiterarsi di violazioni contrattuali, nonostante l'azione di segnalazione e diffida da parte dell'Amministrazione Comunale;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità dei prodotti;
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Subappalto del servizio;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

## ART. 28 - NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia di contratti pubblici e quanto disposto dal Codice Civile.

## ART. 29 – CAUSA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto espressamente previsto genericamente dall'art. 1453 del codice civile, per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, costituiscono motivo, (fatta salva l'applicazione concomitante delle sopradette sanzioni), per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art.1456 del medesimo c.c. le seguenti infrazioni:

- a) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- b) apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altri, in tutto od in parte, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente;
- d) mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti di lavoro;
- f) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio.

In tutti i casi il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione comunale e la ditta dovrà risarcire ogni danno anche di entità superiore.



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

## Art. 30 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 50/2016 e ai fini della concorrenza al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (Green Public Procurement) e quindi ai fini del rispetto dei criteri ambientali minimi (D.M. 25/07/2011), dovranno essere rispettate le seguenti specifiche tecniche di base:

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

### a) Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009(2009/568/CE). L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

### b) Consumi energetici

Nel caso di acquisto di attrezzature nuove, il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:  $\frac{3}{4}$  alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori  $\frac{3}{4}$  alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

### c) Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che l'offerente si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

### d) Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale)



# COMUNE DI CORREZZOLA

Provincia di Padova

Cod. Fiscale: 80009410285  
Partita IVA: 01810450286

✉ **Via Garibaldi, 41**  
✉ **Viale Melzi, 5 – Corte Benedettina**  
**35020 – CORREZZOLA (Padova)**

☎ 0495.807.007 – 0495.807.008  
☎ 0495.807.040  
☎ 0495.807.013 – 0499.764.077

E-mail: [info@correzzola.it](mailto:info@correzzola.it)  
Sito internet: [www.correzzola.it](http://www.correzzola.it)

Informazione agli utenti: La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali x Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

## Art. 31 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE CAM (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

### Riduzione e gestione dei rifiuti

Visto che nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

### Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Dovrà esserne data comunicazione al Comune del programma annuale di formazione e degli attestati di partecipazione.

## ART. 32 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del GDPR 2016/679 – Regolamento Generale sulla Protezione Dati in vigore in tutta l'UE dal 25 Maggio 2018, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

ALLEGATI: Sono richiamate ad ogni effetto, anche se non materialmente allegate, le LINEE GUIDA DELLA REGIONE VENETO IN MATERIA DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

### RICHIESTA INFORMAZIONI

Informazioni relative al presente appalto possono essere richieste:

**Responsabile: dott.ssa Gloria Chiorlin - telef. 049/5807008**

**E- mail: [servizisociali@comune.correzzola.pd.it](mailto:servizisociali@comune.correzzola.pd.it)**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Assistente sociale  
Dott.ssa Gloria Chiorlin