

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO DI
RISTORAZIONE COLLETTIVA,
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO
ANNI SCOLASTICI 2014/2015 E 2015/2016

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente capitolato l'appalto del servizio mensa nella scuola d'infanzia "G. Rodari", nella scuola primaria "C. Collodi", nonché il servizio dei pasti a domicilio (anziani, disabili, ecc.).

ART. 2
DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto ha durata dalla sottoscrizione del contratto e con scadenza a 31 agosto 2016. La ditta aggiudicatrice ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo contratto.

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in **€ 202.100,00 esclusa IVA**. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando **n. 18.000** pasti annuali al prezzo di **€ 4,00** e **n. 7.000** pasti annuali al prezzo di **€ 4,15**.

Codice CIG: 5830124286.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente Capitolato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta di quest'ultima sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni.

Il contratto conseguente al presente appalto potrà essere prorogato sulla base di un provvedimento espresso dall'Amministrazione comunale in relazione alla esigenza di dar corso alla procedura per la selezione di un nuovo contraente. La durata della proroga non potrà comunque essere superiore a mesi sei dalla scadenza del contratto.

ART. 3
IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in **€ 4,00 (esclusa IVA)** per la scuola dell'infanzia e in **€ 4,15 (esclusa IVA)** per la scuola primaria e per i pasti a domicilio, corrispondenti al valore di ogni pasto somministrato. Il Comune liquiderà all'appaltatore il corrispettivo stabilito, con cadenza mensile rispetto ai mesi di funzionamento delle mense, dietro presentazione di regolare fattura e della documentazione di cui all'art. 18.

ART. 4
PROCEDURA E CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata a favore dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163 del 12/04/2006 e s.m.i. prendendo in considerazione i seguenti elementi:

ELEMENTO QUALITA' - massimo punti **50** così suddivisi nei seguenti 7 sub-elementi:

1. Progetto indicante le migliori che la Ditta si impegna ad apportare nell'ambito del centro cottura di Via Gainiga e nei refettori delle scuole interessate al presente appalto, dovendosi intendere con ciò anche l'indicazione delle attrezzature di cucina e degli arredi del centro cottura e dei refettori di cui la Ditta si vuole avvalere per prestare il servizio di mensa e di refezione, con piena facoltà di sostituire o integrare quanto già esistente in loco che il Comune di Ceggia mette a disposizione a titolo di comodato (vedi allegato n. 2): max punti **10**

2. Progetto per la formazione, da effettuarsi durante il periodo di durata dell'appalto, degli operatori dipendenti della ditta. Il progetto dovrà dare conto delle ore di formazione previste, delle materie oggetto della formazione, dei docenti utilizzati con indicazione dei titoli professionali posseduti: max punti **2**

3. Di garantire un rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti: max punti **5**
 - Rapporto pari a 1<80 punti **0**
 - Rapporto pari a 1<45 punti **5**

4. Fornitura di altri alimenti di origine biologica: max punti **20**
 - a) Pasta e riso max punti **10**
 - b) Olio extravergine d'oliva max punti **5**
 - c) Passata e polpa di pomodoro max punti **5**

5. Di garantire una centro cottura di emergenza entro 40 km dal Comune di Ceggia, in piena disponibilità della Ditta per tutto il periodo interessato al servizio e non in regime di appalto c/o terzi: max punti **5**

6. Realizzazione di materiale informativo e/o iniziative, interventi diversi destinati agli alunni ed alle famiglie sul tema dell'educazione alimentare: max punti **2**

7. Fornitura gratuita per la durata dell'appalto pasti interi per alunni: max punti **6**
 - a) n. 3 pasti al giorno scuola infanzia max punti **2**
 - b) n. 3 pasti al giorno scuola infanzia e scuola primaria max punti **4**
 - c) n. 5 pasti al giorno scuola infanzia e scuola primaria max punti **6**

ELEMENTO PREZZO: - massimo punti **50**.

Il massimo punteggio (punti 50) verrà attribuito all'offerta di massimo ribasso percentuale e il punteggio delle altre offerte verrà calcolato in base alla seguente formula:

$$\frac{\text{ribasso offerto} \times 50}{\text{massimo ribasso offerto}} = \text{punteggio ditta concorrente}$$

L'offerta economica dovrà essere corredata, a pena di inammissibilità, da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro, indicando specificatamente il contratto collettivo applicabile, e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore dove deve essere eseguito il servizio. Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all'offerta tecnica e a quella economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiunta avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica. In caso di parità di punteggio nell'offerta economica e tecnica si procederà mediante sorteggio. La valutazione dell'offerta economica verrà effettuata solo dopo avere effettuato la valutazione dell'offerta tecnica in seduta segreta.

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso in cui l'offerta della ditta aggiudicataria presenti un prezzo anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

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

ART. 5

UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

Nell'appalto del servizio deve essere garantita la fornitura di frutta e verdura biologica per tutti gli ordini di scuola e per i pasti a domicilio, secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i. e nel D.Lgs. n. 220/95 e s.m.i.

La ditta dovrà fornire gli altri eventuali alimenti di origine biologica indicati nell'offerta tecnica di cui al precedente art. 4.

ART. 6

SOFTWARE GESTIONALE

L'appalto del servizio deve comprendere l'utilizzo del software per la gestione automatizzata dei servizi a domanda individuale attualmente in essere e fornito dalla ditta PA DIGITALE SpA con sede in Lodi 26900 via Massimo D'Azeglio, 20, www.padigitale.it.

Sarà a carico della ditta aggiudicatrice provvedere all'inserimento nel sistema operativo della prenotazione dei pasti attraverso il proprio personale, oltrechè la dotazione della strumentazione tecnica/informatica necessaria per la gestione del servizio (hardware, fax, badge e quant'altro necessario).

ART. 7

REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono partecipare alla gara i soggetti aventi i seguenti requisiti :

Requisiti generali

- Iscrizione alla Camera di Commercio per attività comprendente l'oggetto dell'appalto: in caso di impresa avente sede all'estero iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali dello stato di residenza;
- Cooperative/ConSORZI di cooperative: iscrizione presso Albi previsti dalla normativa vigente;
- Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.;
- Insussistenza delle cause di divieto, decadenza e sospensione di cui all'art. 10 della legge 575/65 e s.m.i.;
- l'essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- non aver subito l'applicazione di sanzioni interdittive di cui all'art. 13 del D.Lgs n. 231/01;
- non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/01 così come modificata dalla legge n. 266/02 ovvero che essi siano conclusi;
- di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o collegamento di cui all'art. 2359 c.c.;
- obbligo per i consorzi di indicare la ditta per la quale concorre indicandone ragione sociale, sede legale e il possesso dei requisiti generali a contrattare con la P.A.;

Requisiti di capacità economica:

- aver svolto negli ultimi tre anni (2011-2012-2013) servizi di refezione scolastica, a favore di destinatari pubblici o privati, attestati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni, dagli enti, dai privati serviti, o in tale ultima ipotesi, autocertificati dal concorrente;

Requisiti di capacità tecnica:

- possesso certificazione di qualità attestante che l'impresa osserva un sistema di gestione della qualità basato sulle norme UNI EN ISO 9001:2008 per la ristorazione collettiva e lo standard ISO 22000:2005 Sistema di gestione della sicurezza alimentare, rilasciate dagli organismi accreditati in corso di validità;

ART. 8

ASPETTI PREVIDENZIALI, ASSICURATIVI E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare tutte le norme di carattere previdenziale, assicurativo e di sicurezza sul lavoro vigenti, riconoscendo al personale dipendente il trattamento giuridico ed economico previsto dal contratto nazionale di categoria.

Si precisa che, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs n. 81/2008 recante “Attuazione dell’art. 1 della legge n. 123/2007 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”, è stato depositato in atti del Comune il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.) e che il costo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

ART. 9 FORNITURA PASTI

Nel biennio 2014/2015-2015/2016 il numero presunto complessivo dei pasti annuali ammonta a 25.000.

La suddetta cifra deve ritenersi meramente indicativa e non costituisce impegno per l’Amministrazione Comunale, pertanto essi possono subire variazioni, tanto in più quanto in meno, a seconda delle esigenze delle utenze e l’aggiudicatario ha l’obbligo di fornire il servizio appaltato senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

L’ordine con l’esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire alla ditta aggiudicatrice entro le ore 9.30 del giorno della fornitura.

Il pasto giornaliero comprende primo, secondo, contorno, frutta, pane, per la scuola dell’infanzia è compresa la merenda al mattino e al pomeriggio.

Nell’allegato 1, che forma parte integrante ed integrale del presente capitolato è riportato il menù invernale e il menù primaverile approvati dall’U.L.S.S. n. 10, S.I.A.N. Le tabelle dietetiche indicanti ingredienti e grammature debbono essere rispettate dalla ditta appaltatrice e sono quelle allegate alla deliberazione della G.R. Veneto 31.12.2001, n. 3883 e le linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvata dalla Regione Veneto con decreto n. 475 del 25.10.2008 e il decreto del dirigente della direzione prevenzione n. 517 del 30.12.2003 e s.m.i.. Eventuali modifiche ai menù possono essere concordate successivamente con la ditta aggiudicatrice e dovranno ottenere il visto del S.I.A.N. dell’U.L.S.S. competente.

La Ditta si impegna, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale richiesta dovrà venire consegnata ad inizio di ogni anno scolastico.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie e/o intolleranze alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la Ditta si impegna a proprie spese, a fornire adeguate diete speciali. Tale richiesta dovrà venire consegnata ad inizio di ogni anno scolastico.

E’ prevista la possibilità di esecuzione di piatti speciali in occasione della festività natalizie e pasquali e nel periodo di carnevale.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E’ vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

ART. 10 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio prevede che la Ditta provveda a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l’assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;

- preparazione dei pasti presso il centro cottura di via Gainiga;
- trasporto dei pasti ai refettori delle scuole indicate nell'appalto;
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto, seppur non espressamente specificato nel Capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura (sempre a carico della Ditta aggiudicataria) del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- fornitura, per i refettori della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di tovaglioli e tovagliette, in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
- fornitura, per i pasti agli anziani, di piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette e posate provenienti dalla filiera dei prodotti usa e getta a più alta frazione biodegradabile, nel rispetto del regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti, approvato con delibera del C.C. n. 6 del 13.02.2007;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- manutenzione ordinaria dell'utensileria e delle attrezzature prese in carico;

Il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria esclusivamente i locali del centro cottura di via Gainiga e le attrezzature di cucina, nello stato in cui si trovano. Per l'attuazione del servizio La Ditta aggiudicataria dovrà munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, integrando, laddove necessario, quelle messe a disposizione dal Comune.

All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature verrà redatto verbale, sottoscritto dalle parti, per la descrizione dello stato dei locali.

La Ditta se ne assume l'onere della conservazione nonché dell'ordinaria manutenzione.

La Ditta è tenuta a rispondere di eventuali ammanchi o rotture del materiale di uso corrente (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.) per la parte eccedente il normale degrado.

Entro quindici giorni dalla scadenza del contratto la Ditta deve procedere alla riconsegna dei locali nello stato in cui sono stati ricevuti. A tal fine della riconsegna è redatto apposito verbale in contraddittorio fra le parti.

I locali cucina e le attrezzature devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia; la Ditta è obbligata alla pulizia di tali locali, alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti provvedendo altresì alla fornitura del materiale di pulizia occorrente.

Sono a carico della Ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale.

Rimangono a carico del Comune le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas ed il riscaldamento.

E' vietato apportare ogni e qualsiasi modifica non rientrante nella manutenzione ordinaria agli impianti tecnologici ed alle strutture senza preventiva e specifica autorizzazione dell'Ufficio Comunale competente.

La disinfezione periodica di qualsiasi tipo è a carico della Ditta appaltatrice.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri per quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio. Fanno capo altresì alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Nel rispetto delle prestazioni da erogare l'appaltatore organizzerà l'attività nel modo che riterrà più opportuno e conveniente.

ART. 11

VEICOLAZIONE DEI PASTI

La veicolazione dei pasti è prevista per tutti gli ordini di scuola con esclusione del servizio di pasti a domicilio al quale provvederà direttamente l'Amministrazione Comunale.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi classificati Euro 4 o parificati, e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26/3/1980 n. 327 e s.m.i..

I cibi debbono essere confezionati col sistema della multirazione e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai 65°.

I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.

Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere coibentati con materiale lavabile e sanificati settimanalmente.

ART. 12

TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

La ditta dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del personale comunale addetto al servizio.

Dovrà effettuare almeno nove campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito, sugli strumenti in uso e per i locali affidati, con cadenza periodica per analisi microbiologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio adibito ai sensi di legge. I risultati dovranno essere consegnati all'ufficio servizi scolastici del Comune.

L'appaltatore deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

ART. 13

FUNZIONI DEI COMITATI MENSA

I Comitati dei Genitori svolgono un ruolo di controllo e vigilanza sulla corretta esecuzione dell'appalto. I membri del Comitato Mensa effettuano, su autorizzazione dell'Istituto scolastico, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Ai membri del comitato mensa è normalmente vietato l'accesso al centro cottura. L'ingresso nei locali cucina e magazzino è riservato al personale

incaricato dello svolgimento del servizio, al personale del Comune all'uopo incaricato e agli addetti ai controlli dell'U.L.S.S. competente.

ART. 14 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria, applicabile nella località. La Ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la Ditta si sia posta in regola, ne' questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D.Lgs. n. 81/2008 "Attuazione delle direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro".

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Il Comune si impegna a fornire alla ditta appaltatrice tutte le informazioni necessarie in materia di sicurezza e ad assumere i compiti di coordinamento di cui al D.Lgs n. 81/2008, attraverso il Servizio di Prevenzione e Protezione istituito presso questo Comune.

ART. 15 CONTROLLI

Il Comune, d'intesa con le Autorità Scolastiche e d'intesa con i Comitati dei genitori, effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni in riferimento agli adempimenti della Ditta aggiudicataria riguardo al controllo qualità del prodotto-servizio fornito, e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta si dovessero rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

In particolare l'Amministrazione potrà disporre d'ufficio il prelevamento di campioni delle derrate e dei prodotti per l'effettuazione di analisi.

Al fine di consentire la individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di produzione in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data ed ora e deve essere di quantità sufficiente per eventuali analisi e conservato alla temperatura adeguata per 72 ore dal momento della preparazione.

Il personale deve essere responsabilizzato su tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

L'Amministrazione può effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio e richiedere la documentazione utile ad effettuare tali controlli.

ART. 16 RESPONSABILITA' - DANNI

La ditta si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.

Essa si accolla, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone ed esonera quindi l'Amministrazione appaltante da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

La ditta è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate.

Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare al Servizio Scuola di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti con adeguati massimali. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. In polizza dovrà essere inoltre prevista la qualifica di terzo al Comune committente.

ART. 17 PENALITA'

L'Amministrazione Comunale applicherà alla ditta qualora questa non si attenga a tutti gli obblighi derivanti dal capitolato e dalla legge, le seguenti penalità: da € 250,00 a € 2.500,00 a seconda della gravità:

- per ogni fornitura ai singoli plessi, di pasti le cui grammature siano inferiori a quelle stabilite o di pasto confezionato in modo da comprometterne l'appetibilità;
- per fornitura di pasti in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche richieste secondo menù non autorizzati;
- per ritardo nella consegna dei pasti superiore a 15 minuti, non imputabile a cause di forza maggiore;
- per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie verificatosi in una qualunque fase del ciclo produttivo.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione effettuata a mezzo raccomandata a.r. da parte dell'Amministrazione Comunale. Alla ditta sono concessi 8 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti da parte dell'Amministrazione Comunale questa procederà all'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà trattenuto in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART. 18
PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il Comune corrisponderà alla ditta il prezzo di appalto con cadenza mensile sulla base dei buoni pasto scalati agli utenti, che costituiscono l'unico presupposto per esigere il compenso. A tal fine la ditta rimetterà una fattura corredata dei buoni pasto suddivisi per tariffa e per tipo di scuola o mensa

Il pagamento avverrà nel rispetto dei termini di legge, salva verifica della documentazione stessa.

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

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

ART. 19
AGGIORNAMENTO PREZZI

Il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dall'aggiudicatario riconoscendo un incremento percentuale pari alla variazione del costo medio della vita rilevato dall'ISTAT FOI nei 12 mesi precedenti con riferimento al mese di gennaio a partire da gennaio 2016.

ART. 20
ESECUZIONE DIRETTA

L'Amministrazione Comunale, verificando abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese dell'impresa, i lavori necessari per il regolare andamento dei servizi, ove l'impresa, allo scopo affidata, non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

ART. 21
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti il Comune ha facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei casi seguenti:

- a) abbandono del servizio;
- b) inadempimento degli obblighi contrattuali o contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta aggiudicataria;
- d) quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode;

- e) quando ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
- f) ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- g) quando per la terza volta, anche non consecutiva, durante il periodo contrattuale, l'ente appaltante abbia dovuto contestare alla ditta il servizio fornito o l'abbia dovuta richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali, in dipendenza di inconvenienti che, a suo insindacabile giudizio, si siano verificati;
- h) perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio.

ART. 22 CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura **del 10%** dell'importo contrattuale riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, IVA esclusa, da costituirsi in uno dei modi di cui alla D.Lgs 163/06, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione definitiva costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa dovrà contenere la dichiarazione con la quale l'Istituto emittente si impegna ad effettuare il versamento dovuto ai soggetti beneficiari entro 15 gg. dietro semplice richiesta dei medesimi, senza possibilità di opporre eccezioni di qualsiasi natura e genere, né richiedere prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione della cauzione, e con esclusione pattizia del beneficio della preventiva escussione del debitore di cui all'art. 1944, secondo comma, del Codice Civile, delle eccezioni di cui all'art. 1945 del Codice Civile e della decadenza di cui all'art. 1957 del Codice Civile.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 23 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del presente contratto.

E' vietato il subappalto.

ART. 24 FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nella esecuzione del contratto è competente il foro di Venezia. In tal caso la ditta aggiudicatrice non potrà sospendere la somministrazione

dei pasti, né rifiutare l'esecuzione delle disposizioni ricevute, bensì dovrà, ove intende reclamare, fare le sue richieste per iscritto.

ART. 25
TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs n. 196/03 e successive modificazioni, s'informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definito dalla legge n. 241/90 e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

ART. 26
SPESE CONTRATTUALI E NORME FINALI

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti il contratto di appalto e ad esse conseguenti (bolli, registrazione, diritti di segreteria, ecc.). Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle vigenti disposizioni in materia di appalti di servizi, in quanto applicabili e compatibili.

ART. 27
NORME GENERALI

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

Fanno parte integrante del presente capitolato:
Allegato n. 1 (Tabelle dietetiche e menù primaverile ed invernale)
Allegato n. 2 (Elenco attrezzature in comodato)

Ceggia, 30.06.2014

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- Scalon rag. Mambrino -

COMUNE DI CEGGIA

3[^] Settore

TABELLA DIETETICA

DISPOSIZIONI GENERALI

- Il giorno di ripresa del servizio dopo la festività non consente la somministrazione di menù che prevedano preparazioni con l'utilizzo di legumi secchi o di pesce surgelato. In questi casi si provvede alla sostituzione con il menù previsto per il giorno successivo.
- L'esecuzione di piatti speciali in occasione della chiusura per festività natalizie, pasquali e vacanze estive deve essere previamente autorizzata dal 3[^] settore.
- E' possibile adottare diete speciali per i casi di allergie o di intolleranze ad alcuni alimenti - con la presentazione di certificato medico da parte dei genitori - o per motivi religiosi.
- Non è consentito l'uso di dadi o di estratti di carne.
- E' fatto divieto di utilizzare prodotti OGM.
- Ai fagioli possono essere aggiunti anche altri tipi di legumi.
- La macinatura e la manipolazione delle carni devono avvenire direttamente in cucina, con cottura dell'alimento nella stessa giornata.
Al menù giornaliero vanno aggiunti il pane e la frutta fresca biologica.

MENU' PRIMAVERILESCUOLA DELL'INFANZIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Settimana 1	- Insalata di riso - Scaloppina al limone - Verdura cotta - Pane, frutta	- Gnocchi al pomodoro - Formaggio e prosciutto cotto - Verdura cruda - Pane, frutta	- Pasta al ragù vegetale - Petto di pollo ai ferri - purè - Pane, frutta	- Pasta al pomodoro - Tacchino al forno - Verdura cruda - Pane, yoghurt	- Passato di verdure - Bastoncini di pesce - Verdura cotta - Pane, frutta
Settimana 2	- pizza - prosciutto cotto e formaggio - Verdura cruda - Pane, yoghurt	- Insalata di riso - Pollo arrosto - piselli - Pane, frutta	- Pasta al pomodoro e basilico - Filetto habibut al forno - purè - Pane, frutta	- Pasta all'olio - frittata al forno - Verdura cruda - Pane, frutta	- Pasta e fagioli - mozzarella - Verdura cruda - Pane, frutta
Settimana 3	- Pasta al pesto fresco - Hamburger di tacchino pizzaiola - verdura cruda - Pane, frutta	- Spezzatino di vitellone - polenta - verdura cotta - Pane, yoghurt	- lasagne al ragù - formaggio e prosciutto cotto - carote julienne - Pane, frutta	- riso e patate - petto di pollo ai ferri - Verdura cruda - Pane, frutta	- Crema di carote con crostini - Bastoncini di pesce - Verdura cotta - Pane, frutta
Settimana 4	- Pasta all'olio - Insalata caprese o mozzarella - Verdura cotta - Pane, frutta	- pasta pomodoro e olive - scaloppine al limone - verdura cruda - Pane, frutta	- Riso al pomodoro - Pollo arrosto - Patate bollite - Pane, yoghurt	- Pasta al ragù - Formaggi misti - Verdura cruda - Pane, frutta	- Minestra di riso e farro - Cotoletta di pesce al forno - purè - Pane, frutta
Settimana 5	- Ravioli al burro - Prosciutto cotto - Verdura cotta - Pane, frutta	- Riso con spinaci - maiale al latte - verdura cruda - Pane, frutta	- Pasta alle zucchine - Frittata al forno - piselli - Pane, yoghurt	- pasta al pomodoro/al pesce - formaggio - Verdura cruda - Pane, frutta	- Passato di verdura - Platessa/halibut al forno - purè - Pane, frutta

Approvato dall'A.S.L. N. 10 in data 07.09.2006

2013/14

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Settimana 1	Riso alla parmigiana Spezzatino di tacchino Verdura cruda Pane, frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio e prosciutto cotto Verdura cruda Pane, frutta	Pasta al ragù vegetale Petto di pollo ai ferri purè Pane, frutta	Pasta al pomodoro scaloppine Verdura cruda Pane, yogurt	Passato di verdura con orzo Bastoncini merluzzo al forno Verdura cotta Pane, frutta
Settimana 2	Pasta e fagioli Formaggio Verdura cruda Frutta	Riso all'olio Pollo arrosto purè Pane, frutta	Pasta al pomodoro Filetto habibut al forno Verdura cotta Pane, frutta	Pasta al ragù vegetale frittata al forno Verdura cruda Pane, frutta	Pizza margherita Prosciutto Verdura cruda Pane, yogurt
Settimana 3	Pasta al pesto fresco pesce verdura cruda Pane, frutta	Crema di carote e crostini Frittata al forno Verdura cotta Pane, frutta	lasagne al ragù formaggio carote julienne Pane, frutta	riso al pomodoro Pollo arrosto Tris di verdure crude Pane, yogurt	Pasta al ragù vegetale Arrosto di tacchino al forno Fagiolini Pane, frutta
Settimana 4	Pasta al ragù di carne Formaggio Verdura cotta Pane, frutta fresca	Passato di verdura Lonza di maiale ai ferri patate bollite Pane, frutta	Riso al pomodoro Pollo arrosto Verdura cruda Pane, yogurt	Pasta pomodoro e olive Scaloppine alla pizzaiola Patate bollite Pane, frutta	Minestra di fagioli e farro Cotoletta di merluzzo al forno Insalata verde Pane, frutta
Settimana 5	Ravioli al burro Prosciutto cotto e formaggio Verdura cotta Pane, frutta	Riso con verdura di stagione Lonza di maiale al latte verdura cruda Pane, frutta	Pasta alle zucchine tacchino al forno Patate lesse Pane, yogurt	pasta al pomodoro basilico bastoncini merluzzo forno Verdura cruda Pane, frutta	Riso all'olio e parmigiano Pollo arrosto purè Pane, frutta

Approvato dall'A.S.L. N. 10 in data 08.01.2014

ALLEGATO N. 2

ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE NEL CENTRO COTTURA DI VIA GAINIGA

1. Tavolo refrigerato mod. TRN 2201 Zanussi
2. Tritacarne-grattugia diam. 12 mod. TG 12 Famar
3. Pelapatate 5 Kg. mod. P4 Max Mec
4. Tagliaverdure mod. CL 25+5 dischi Max Mec
5. Cuocipasta mod. HCP/G 800 + 2 CRC O,5 Zanussi
6. Cucina a 4 fuochi mod. HCF/G 810 Zanussi
7. Forno a convenzione 10GG mod. FCF 10 1G Zanussi
8. Tavolo mod. TG 1600S + RI 1600S Zanussi
9. Tavolo mod. TG 1000S + RI 1000S Zanussi
10. Tavolo armadio modello TN 1800S Zanussi
11. Lavello mod. LG 1825 DS Zanussi
12. Supporto pelapatate Max MEC
13. N. 2 Scaffale mod. SC 3 L 150 Zanussi
14. N. 3 Scaffale SC 3L 120 Zanussi
15. N. 1x2 Armadietto spogliatoio art. 111/02 Fasma
16. Carrello INOX L. 90 cm con 2 ripiani
17. Carrello laminato con 2 ripiani
18. Contenitore termico Blanco Term/K con vasche
19. Cappa di aspirazione INOX per cucina
20. Pentole varie (*)
21. Frigorifero armadio verticale ad una anta lt. 600 1P1C TNE DX

22. Bilancia

23. Bidone immondizia

24. (*) n. 4 cestelli cuocipasta

- n. 6 pentole Lagostina diam. Diversi con coperchi
- Contenitori termici in acciaio h. 20 (n. 2 x 10 e n. 1 x 20)
- Colino in acciaio
- Centrifuga
- N. 3 pentole in alluminio
- N. 3 teglie in acciaio (2 grandi e 1 piccola)
- N. 1 bistecchiera in ghisa
- N. 2 bicchieri (grande e piccolo)
- N. 4 casseruole
- N. 2 teglie per dolci
- N. 1 padella antiaderente
- Scolapasta in alluminio
- N. 15 ciotole per anziani
- Coperchi diam. Diversi
- Coltelli e mestoli diversi