

COMUNE DI TERME VIGLIATORE  
PROVINCIA DI MESSINA

Int.ub. n. 544  
del 3/12/15

AREA AMMINISTRATIVA SERVIZI DEMOGRAFICI SOCIO CULTURALI

DETERMINAZIONE N. 132 del 02-12- 2015

Reg. Gen.le n. 580

Oggetto: Servizio refezione scolastica per la scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo di Terme Vigliatore a.s. 2015/2016 – Indizione di gara con procedura aperta (art.83 D.Lgs 163/2006) CIG ZF517647AC Determina a contrarre.

**PREMESSO che :**

l'art. 30 del Decreto Legislativo n. 267 del 18.8.2000 dispone che gli Enti Locali al fine di svolgere, in modo coordinato, funzioni e servizi determinati, possono stipulare tra loro apposite convenzioni con le quali vengano definiti i fini, la durata, le forme di consultazione degli Enti contraenti, i loro rapporti finanziari ed i reciproci obblighi e garanzie;

con atto del 15/04/2009 è stato sottoscritto l'atto costitutivo dell'Unione dei Comuni denominato "Valle del Patri" i cui appartenenti sono: Comune di Castoreale, Comune di Fondachelli Fantina, Comune di Rodi Milici, Comune di Terme Vigliatore;

*l'art. 33 comma 3-bis del D.Leg.vo n. 163 del 12 Aprile 2006 e s.m.i. dispone: I Comuni non capoluogo di provincia procedono all'acquisizione di lavori, beni e servizi nell'ambito delle unioni dei comuni di cui all'articolo 32 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ove esistenti, ovvero costituendo un apposito accordo consortile tra i comuni medesimi e avvalendosi dei competenti uffici anche delle province, ovvero ricorrendo ad un soggetto aggregatore o alle province, ai sensi della legge 7 aprile 2014, n. 56. In alternativa, gli stessi Comuni possono acquisire beni e servizi attraverso gli strumenti elettronici di acquisto gestiti da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore di riferimento.*

per gli adempimenti connessi al precitato comma 3 bis dell'art. 33 del Decreto Legislativo n. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i., con convenzione stipulata in data 16/12/2014, l'Unione dei Comuni "Valle del Patri" ha istituito la Centrale Unica di Committenza;

l'Unione dei Comuni, con la convenzione sopra indicata, ha stabilito, che rientrano nelle competenze della CUC la gestione delle procedure di gara, in particolare nell'ambito procedimentale dell'acquisizione di lavori, servizi e forniture per la fase che va dal bando all'aggiudicazione definitiva della gara;

con deliberazione della Giunta Comunale n. 280 del 16/11/2015 è stato dato mandato al Responsabile dell'Area Amministrativa dei Servizi Demografici Socio Culturali di predisporre gli atti per la celebrazione della gara servizio di refezione scolastica anno scolastico 2015/2016 con contestuale assegnazione della somma di € 57.670,00;

**DATO ATTO** che in relazione al servizio di refezione scolastica l'Amministrazione Comunale deve sviluppare un processo autonomo di acquisizione, in quanto non sono presenti convenzioni attive su CONSIP;

**VISTO:**

- L'art. 192 del T.U.E.LL., approvato con Decreto Legislativo 18/08/2000, n. 267, che prevede che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del Responsabile del procedimento di spesa, indicante:
  - a) il fine che con il contratto si intende perseguire
  - b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali,
  - c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;
- L'art. 11 del Codice dei Contratti, il quale prevede che le Amministrazioni aggiudicatrici, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, decretino o determinino di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori e delle offerte;

**PRECISATO**, ai sensi delle predette disposizioni di legge, che:

- con il contratto relativo al servizio in oggetto si intende garantire il servizio di refezione scolastica degli alunni della scuola dell'infanzia di Terme Vigliatore prevalentemente nell'anno scolastico 2015/2016;
- il contratto stipulato con atto pubblico amministrativo avrà la sua durata di mesi 6, che può ricadere anche nel successivo anno scolastico e fino alla concorrenza dell'importo contrattuale e con decorrenza dalla data dell'avvenuta consegna, che potrà avvenire prima della stipula del contratto stesso;
- l'ammontare complessivo dell'appalto per il periodo in oggetto indicato è pari ad € 57.670,00, di cui: € 51.082,50 importo a base d'asta, € 1.042,50 oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ed € 5.545,00 per IVA di legge (4%);
- il valore dell'appalto è stato desunto dalla media dei costi dei precedenti contratti e da ricerca di mercato e determinato in €. 5,00 a pasto fornito;
- che la scelta del contraente avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del d.lgs.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni;

**VISTO** il Capitolato d'Oneri che fa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

**RITENUTO** di dover avviare la procedura per l'affidamento del suddetto servizio mediante procedura aperta, secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa con attribuzioni dei punteggi prescelti dalla stazione appaltante per consentire svolgimento del servizio in modo ottimale in osservanza delle prescrizioni di legge in materia;

**Visto** il Regolamento Comunale per l'acquisizione in economia di beni e servizi;

**Visto** il D.L.vo n. 33/2013;

**Visto** il Decreto legislativo n. 163/2006;

**Vista** la legge n. 142/90 così come recepita dalla legge regionale n. 48/91 integrata e modificata dalla L.R. n. 30/2000;

**Visto** il D.L. vo n. 267/2000;

**Visto** il vigente regolamento di contabilità;

**Visto** l'O.A.EE.LL.vigente in Sicilia;

---

## DETERMINA

Per quanto sopra specificato, che qui si intende integralmente riportato:

**Di impegnare** la somma complessiva di € 57.670,00, assegnata con la precidata deliberazione di G.M, necessaria all'espletamento del servizio con imputazione nel modo seguente:

in quanto ad € 7.900,00 al codice intervento n. 1040503/2 del Bilancio 2015;

in quanto ad € 49.770,00 al codice intervento n. 1040503/2 del Bilancio 2016;

**Di scegliere** per l'affidamento del servizio di che trattasi la procedura aperta mediante la pubblicazione di bando gara e con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni;

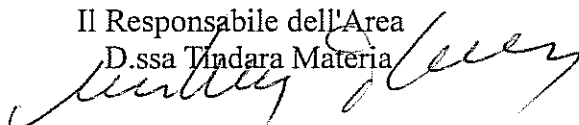
**Di approvare** il capitolato d'oneri che allegato alla presente determinazione a costituisce parte integrante e sostanziale;

**Di avvalersi** della Centrale Unica di Committenza istituita dall'Unione dei Comuni "Valle del Patri" di cui questo Ente fa parte, per l'espletamento delle procedure di gara del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'Infanzia di terme Vigliatore; di approvare le premesse del presente provvedimento;

**Di dare atto** che il Responsabile Unico del procedimento è la scrivente quale Responsabile dell'Area Amministrativa;

**Trasmettere** copia del presente all'Ufficio Segreteria per la pubblicazione Albo Pretorio on line.

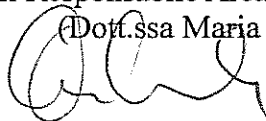
Il Responsabile dell'Area  
D.ssa Tindara Materia

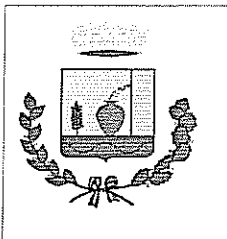


Ai sensi dell'art.147 bis, del D.Lgs n.267/2000, si appone il VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE, attestando la copertura finanziaria.

D. 16/11/15/16.

Il Responsabile Area Finanziaria  
(Dot.ssa Maria Ciralo)





COMUNE DI TERME VIGLIATORE  
PROVINCIA DI MESSINA

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI TERME VIGLIATORE , ANNO SCOLASTICO 2015/2016.**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il Comune di Terme Vigliatore, previo esperimento di gara mediante procedura aperta, ai sensi del D.Lgs. n. 163 del 12.04.2006, affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica (mensa scolastica) per le scuole dell'infanzia.

L'appalto comprende:

la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie e mensa dipendenti;

la distribuzione dei pasti;

la pulizia ed il riassetto di tutti i locali dove vengono consumati i pasti e interessati al servizio, comprese le attrezzature necessarie;

la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette, secondo quanto più avanti specificato;

la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;

il servizio, inoltre, comprende la raccolta delle iscrizioni, la raccolta delle prenotazioni effettuate in collaborazione con il personale scolastico,

**ART. 2 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente nei locali messi a disposizione della ditta aggiudicataria del servizio.

L'impresa dovrà:

cucinare giornalmente tutti i pasti;

la preparazione dei pasti, caldi multi porzione, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso locali di proprietà dell'impresa appaltatrice, o a disposizione della stessa, arredati e attrezzati a norma di legge, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico;

il trasporto e consegna dei pasti dalla cucina centralizzata (messa a disposizione dall'appaltatore), ai terminali di consumo, mediante il sistema del legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione, nonché posizionamento degli stessi presso i refettori;

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà, l'Impresa dovrà dimostrare in sede di partecipazione alla gara di avere la piena disponibilità alla data di presentazione dell'offerta e per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale.

Eventi straordinari ed imprevisi comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

L'impresa aggiudicataria sarà avvisata quotidianamente entro le ore 9 del numero degli utenti consumatori del giorno.

I pasti dovranno essere confezionati in conformità quali-quantitativa alle disposizioni dell'A.S.P.

competente secondo i menù predisposti dalla stessa.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Le date d'apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche.

### **ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'Utenza è costituita:

- da alunni della scuola dell'Infanzia.
- da personale docente e personale ATA ( limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

### **ART. 4 NUMERO DEI PASTI**

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la gestione e la preparazione di:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno fresco
- pane fresco
- frutta fresca
- acqua minerale

L'impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie croniche o portatori di allergie e intolleranze alimentari, previa richiesta scritta dell'utente, corredata da un certificato del medico, contenente l'elenco degli alimenti da escludere.

Si precisa, a tal proposito, che ciascuna azienda concorrente – a pena di esclusione – dovrà produrre documentazione in originale – o copia conforme – da cui risulti l'iscrizione – antecedente alla data di pubblicazione del presente bando – nell'elenco delle aziende censite dall'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia), per la preparazione di pasti privi di glutine.

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia (materna) per il seguente numero presunto di pasti giornalieri: 158 di cui 145 alunni, n.8 insegnanti che svolgono attività didattica oltre n.5 unità personale ATA che cureranno il servizio di sorveglianza.

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola.

### **ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la durata di mesi 6 che può ricadere anche nel successivo anno scolastico e fino alla concorrenza dell'importo contrattuale.

La ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, anche nelle more della stipula del contratto.

### **ART. 6 – PROCEDURA DI GARA**

Si procederà all'affidamento mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i., da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa – ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. N° 163/2006 – sull'importo di €5,00 comprensivo di IVA e oneri di sicurezza posto a base d'asta per ogni singolo pasto.

L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta, per cui saranno escluse le

---

offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di non procedere all'aggiudicazione – per comprovati motivi – dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta economica, purché valida. In caso di offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

#### **ART. 7 - IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo del pasto singolo posto a base d'asta è fissato in €5,00 comprensivo di IVA nella misura di Legge ed oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €0,20 a pasto.

#### **ART 9- OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad adempiere i seguenti obblighi:

a) acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati al presente capitolato.

b) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie intolleranze alimentari stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario;

c) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni. Scostamenti dal menù approvato dall'A.S.P. competente devono essere motivati dal gestore ed accettati dal Comune.

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionali ed essere esposto pubblicamente. I menù devono essere preparati su almeno 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico - religiose o culturali;

d) provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali mensa e servizi annessi, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario; tutti i materiali di pulizia necessari, i prodotti e relativi dosatori automatici per il funzionamento della lavastoviglie e quelli di consumo quali la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc., nonché le stoviglie monouso, i tovaglioli e le tovagliette di carta, dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte della impresa aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;

e) stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

f) assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario e deve aver frequentato sia i corsi previsti dalla legge sia un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo) e deve essere presente in numero adeguato da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni in entrambe le scuole, nonché provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche (+65 C);

- g) adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
- h) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio;
- i) presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti in ogni plesso corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti;
- l) prima dell'inizio del servizio la impresa aggiudicataria dovrà presentare al Comune gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio;
- m) assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.

## **ART. 12 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla impresa aggiudicataria sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolare fattura. Alla fattura dovrà essere allegata una distinta giornaliera dei pasti erogati, sia per alunni, che per docenti e personale ATA, per questi ultimi dovrà essere firmata dal Capo d'Istituto o suo delegato, che dovrà, altresì, attestare la rispondenza della fattura al numero dei pasti effettivamente forniti.

Il Comune non risponde di buoni pasto non utilizzati o eventualmente dispersi.

I buoni dovranno essere dell'anno scolastico in cui si è effettuata la refezione. Non saranno ammessi al pagamento buoni degli anni scolastici precedenti se non sottoposti a convalida dell'ufficio competente. Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti.

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla impresa aggiudicataria sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolare fattura corredata dai buoni pasti quotidianamente agli utenti del servizio e previo riscontro degli stessi consumatori.

## **ART. 11 REQUISITI DELLE IMPRESE**

Per l'ammissione alla gara le imprese dovranno essere in possesso dei requisiti prescritti.

## **ART. 13 - MATERIE PRIME DA UTILIZZARE (PRODOTTI FRESCHI DI PROVENIENZA NAZIONALE)**

Ferma restando la completa autonomia dell'impresa aggiudicataria nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico- sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

L'impresa aggiudicataria deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla impresa appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta ed appartenenti a marche di diffusione nazionale.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare derrate per le quali al momento della preparazione somministrazione sia superato il periodo minimo di conservazione indicata dalla data di scadenza, è, altresì, fatto divieto assoluto di congelare e riutilizzare pane ed altre materie prime acquistate fresche.

## **ART. 14- CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

Non è ammessa l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la Impresa appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri

---

fornitori e successivo inoltra a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni.

Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate:

- a. pane
- b. carni
- c. formaggi e derivati del latte
- d. frutta e verdura fresca
- e. pasta
- f. riso
- g. uova
- h. pesce e verdura surgelati

l'impresa aggiudicataria, prima dell'esecuzione della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore dell'impresa, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni ulteriore notizia in merito alle linee di rifornimento, agli eventuali centri di stoccaggio ed all'organizzazione del trasporto dai centri di stoccaggio alle mense terminali.

Ulteriori schede dovranno essere presentate durante l'esecuzione del servizio in occasione di ogni variazione del produttore o fornitore della Impresa.

Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dalla impresa aggiudicataria di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate alimentari.

L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù che la Impresa appaltatrice sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del A.S.P competente.

È vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione". Per i prodotti ortofrutticoli sfusi, (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario) verrà preventivamente richiesta idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata. In tal caso il Comune si riserverà di richiedere all'impresa, un'attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro Ente egualmente riconosciuto.

La consegna delle derrate dovrà avvenire direttamente presso il centro cottura messo a disposizione dell'impresa aggiudicataria dell'appalto, di regola entro le ore 9.00, ogni giorno per il pane e le restanti derrate.

L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.

## **ART 16 - COMPOSIZIONE DEL PRANZO**

La impresa aggiudicataria è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato alla preparazione dei pasti in conformità al modello di Tabelle Dietetiche predisposte dalla competente A.S.P.

I pasti saranno confezionati in conformità ad un menù giornaliero variato ed articolato su 4 settimane, i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione verranno concordate con il Servizio Dietetico della ASP competente, Servizio di Igiene e della Nutrizione ( SIAN ), rispettando i criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora insorgessero esigenze diverse.



## ART 17 – PERSONALE

Il personale necessario all'espletamento del servizio del presente capitolato deve essere alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo ed assicurativo, sulla base di quanto previsto dalla vigente normativa in materia e dal CCNL di settore.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Le eventuali variazioni nominative del personale addetto al servizio dovranno essere segnalate al Comune.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.

Per tutta la durata del servizio dovrà essere impiegato personale numericamente e qualitativamente idoneo a soddisfare le esigenze del servizio.

## ART. 18- VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

Contenitori:

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare:

Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in confezioni chiuse.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Mezzi di trasporto:

I mezzi di trasporto devono essere: idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti; conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;

sanificati settimanalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

La ditta documenterà prima dell'attivazione del servizio di aver provveduto alla assicurazione degli automezzi fornendo l'elenco e il numero di targa degli stessi.

La impresa aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei vari refettori nel in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

La consegna dovrà avvenire da lunedì al venerdì e segnatamente: entro le ore **12,00 per la scuola materna di Terme Centro**, entro le ore **12,10 per la scuola materna di Maceo**, entro le ore **12.20 per la scuola materna di San Biagio** ed entro le ore **12.30 per la scuola materna di Vigliatore** di ogni giorno.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire entro un'ora dalla fine produzione.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo **tassativo**. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

## ART. 19 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

---

L'impresa aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al D.Lgs. n. 155/97.

#### **ART. 20 - CONTROLLI E PRELIEVI**

L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, ovvero rappresentanti delle scuole o dell'A.S.P. competente, può effettuare controlli qualitativi e quantitativi e prelievi, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico-sanitarie. In particolare i controlli consisteranno:

- Nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- Nel prelievo dei cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;
- Nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
- Nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali quantitativa.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della impresa appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria elaborare un questionario di gradimento, che sarà approvato dal Comune, da distribuire all'utenza e una volta compilato dagli utenti dovrà essere consegnato al Comune.

#### **ART. 21 – RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo. In ogni refezione il Comune si riserva la facoltà di valutare l'eccedenza o avanzi di alimenti, ricercandone le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. L'utilizzazione delle eccedenze deve perseguire gesti e fini di solidarietà che saranno previamente concertate con il Comune.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

I rifiuti diversi dagli alimenti dovranno essere gestiti secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali.

#### **ART 22 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero del personale della impresa aggiudicataria o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la impresa dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività. Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

#### **ART. 24 RESPONSABILITÀ**

L'impresa aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa ed azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa. L'impresa è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. E' altresì direttamente responsabile del contegno e operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

#### **ART. 25- DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' vietato alla impresa aggiudicataria sotto pena di recessione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte del servizio, salvo formale consenso dell'Amministrazione.

#### **ART. 26- REVOCA DELL'APPALTO**

L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile, avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- a) abbandono dell'appalto;
- b) dopo tre contestazioni scritte, cui la impresa aggiudicataria non fornisca adeguate giustificazioni;
- c) impiego di personale non dipendente della impresa appaltatrice;
- d) casi di intossicazione alimentare;
- e) danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
- f) rifiuto di accesso ai locali adibiti a cucina e refettorio al personale addetto al controllo di qualità.

Il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Ente di avvalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto comporterà per la impresa aggiudicataria la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

#### **ART 28 - DEPOSITO CAUZIONALE**

A garanzia degli obblighi contrattuali, la impresa aggiudicataria dovrà prestare un deposito cauzionale nella misura di legge.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto

#### **ART 29- PENALI**

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, la Giunta Comunale si riserva di provvedere a tutto carico e a spese della impresa aggiudicataria nel modo e con quelle discipline che fossero ritenute opportune e più spedite per l'esecuzione del servizio.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle sulla prima rata, oltre al pagamento di una penale giornaliera di € 100.00

- quando l'impresa si renda colpevole di frode, o in caso di fallimento;
- inosservanza di uno o più impegni assunti;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente obblighi e diritti inerenti il servizio;
- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

#### **ART. 30- REGOLAMENTI E LEGGI**

L'impresa ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni, derivanti da leggi e regolamenti, nazionali e regionali, attinenti al servizio.

### **ART. 31- CONTROVERSIE**

Tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria per l'inadempimento ed applicazione del presente capitolato, che non vengano risolte di comune accordo, saranno devolute al giudizio del Tribunale di Barcellona P.G.

### **ART 32 -SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e l'impresa aggiudicataria e relativo affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato, sono a totale carico di quest'ultima.

### **ART 33 - NORME GENERALI**

L'impresa si considera, all'atto dell'assunzione del servizio richiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti.

Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

---

## INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI COMPOSTI

Mantenendo inalterate le normali procedure per la preparazione dei piatti previsti nel menù generale, si elencano di seguito alcune note per la loro composizione (gli ingredienti sono da considerarsi per porzione, a crudo e al netto degli scarti).

	Grammatura scuola dell'infanzia
<b>SUGHI A BASE DI VERDURE</b>	
Zucchine	40
Asparagi	25
Spinaci	25
Radicchio bianco e rosso	25
Zucca	40
Peperoni	25
Carote	40
Patate	30
Cavolfiore	20
Piselli	30
Melanzane	30
Porro per base	15
Cipolla per base	10
Carota per base	10
Sedano per base	5
Pomodori pezzi (pelati)	40
Passata di pomodoro	40
<b>Sugo ortolana:</b> carota, cipolla, sedano, cavolfiori, pomodoro, piselli, (radicchio a scelta)	40-50
<b>Sugo primavera:</b> carota, cipolla, sedano, zucchine, piselli, (peperone a scelta)	40-50
<b>SUGHI A BASE DI VERDURE</b>	
<b>Sugo con pomodoro e verdure</b>	
Pomodoro pelato	30
Verdure	20
Verdure per soffritto	10
<b>Sugo con pomodoro</b>	
Pomodoro pelato	40
Verdure per soffritto	10
<b>SUGHI A BASE DI FORMAGGI</b>	
<b>Sugo ai formaggi</b>	
Asiago, parmigiano, provolone, caciotta o altri	30
Besciamella	50
<b>Sugo ricotta e pomodoro</b>	
Pomodoro pelato	30
Ricotta	15-20
Verdure per soffritto	10
<b>SUGHI A BASE DI CARNE</b>	
<b>Ragù di carne</b>	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40

## SCUOLA DELL'INFANZIA

### ALIMENTI PER IL PRANZO

Tortellini o Ravioli	gr. 50
Tortellini in brodo	gr. 30-40
Gnocchi di patate o di semolino o ricotta e spinaci	gr. 120
Pasta o riso (asciutti)	gr. 50-60
Pasta o riso (in brodo)	gr. 25-30
Lasagne all'uovo per pasticcio	gr. 50
Pasta all'uovo fresca	gr. 60-70
Crostini di pane	gr. 25
Cous-cous (in brodo)	gr. 25-30
Orzo e miglio	gr. 30
Pizza margherita (a crudo)	gr. 90-100
Brodo di carne o di verdure	gr. 200
Passato di verdura	gr. 200
Parmigiano Reggiano	gr. 5
Carne rossa e bianca (manzo, vitello, maiale, puledro, coniglio, tacchino, pollo)	gr. 50
Carne per spezzatino o polpette (carne bianca o rossa)	gr. 60-70
Pollame con ossa senza pelle	gr. 100
Carne per ragù	gr. 30-35
Pesce	gr. 60-70
Tonno all'olio (solo nei casi di emergenza)	gr. 40-50
Prosciutto cotto	gr. 30
Formaggio fresco	gr. 40-50, gr. 60 ricotta
Formaggio stagionato	gr. 30
Uova	n°1
Legumi surgelati o freschi	gr. 40, gr. 60 se contorno
Legumi secchi biologici	gr. 15-30
Pomodori pelati	gr. 40
Verdura cruda a foglia	gr. 30
Verdura cruda grattugiata	gr. 50
Pomodori crudi	gr. 80
Verdura cotta	gr. 100
Patate o purea di verdura	gr. 100
Pane tipo "0"	gr. 50
Farina di mais per polenta	gr. 30-40
Olio extravergine d'oliva (o burro crudo)	gr. 10-15
Burro	gr. 5
Maionese (massimo 1 volta al mese)	gr. 5-10

<b>LASAGNE AL FORNO O PASTICCIO DI CARNE</b>	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta all'uovo	50
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.)	80-100
<b>PASTA PASTICCATA su base pomodoro</b>	
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta di grano duro	50-60
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.)	80-100
Formaggio	30
<b>PASTA PASTICCATA su base ragù</b>	
Carne manzo o manzo / maiale o carni bianche	30-35
Verdure per soffritto	10
Pomodoro pelato	30-40
Pasta di grano duro	50-60
Besciamella (latte ml 70-90, farina 5 gr., burro e/o olio 5 gr.)	80-100
<b>SUGHI A BASE DI PESCE</b>	
Pesce o tonno	25-30
Pomodoro pelato	40
Carota, cipolla, sedano	10
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	
Pasta per pizza (a crudo)	90-100
Mozzarella	35-40
Pomodoro	15-20
<b>CREME DI LEGUMI</b>	
Legumi secchi	20-30
Patate	50
Verdure	20
<b>PASSATO DI LEGUMI CON PASTA e pasta e fagioli</b>	
Legumi secchi biologici	30-35
Patate	30-40
Verdure	10-30
Pasta	25
<b>POLPETTE / POLPETTONE / HAMBURGER DI CARNE</b>	
<b>Ricetta n.1</b>	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Patate	15
Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla	q.b.
<b>Ricetta n.2</b>	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Pangrattato	15
Latte	10
Uova	8
Sale, aromi, prezzemolo, cipolla	q.b.
<b>Ricetta n.3</b>	
Carne bianca (1/3 tacchino, 2/3 pollo)	70
Pangrattato	15
Sale, aromi, basilico, cipolla	q.b.

<b>Ricetta n.4</b>	
Carne (1/3 reale, 2/3 quarto posteriore)	70
Mollica pane	10
Latte	15
Parmigiano reggiano	5
Prezzemolo	q.b.
Aromi e sale	q.b.
<b>POLPETTE DI PESCE</b>	
<b>Ricetta n.1</b>	
Trota	20
Halibut/merluzzo	20
Platessa	25-30
Gamberetti	5
Patate	15-20
Cipolla, sedano, carote	5
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
<b>Ricetta n.2</b>	
Seppia	10-20
Calamari	10
Halibut	40-50
Patate	15
Cipolla, sedano, carote	5-10
Sale, aromi, basilico, pane grattugiato	q.b.
<b>POLPETTE DI RICOTTA E CARNE BIANCA o polpettone</b>	
Ricotta	20
Pollo/tacchino	60
Sale	q.b.