



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO
PER IL TRIENNO 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015**

CODICE CIG 428596495F

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del servizio di mensa scolastica della scuola primaria. La Ditta appaltatrice, pertanto, dovrà provvedere, con personale proprio, alla fornitura ed alla distribuzione di pasti in multiporzione, secondo modello self-service, nonché al servizio di scodellamento dei pasti presso la mensa.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

A) **PRODUZIONE:** I pasti dovranno essere prodotti in LEGAME FRESCO-CALDO, nella mattina stessa della consegna, dalla cucina centralizzata della Ditta appaltatrice che non deve avere una distanza carrabile superiore a 30 Km. dalla sede scolastica della mensa.

I primi piatti (pasta o riso asciutto, minestra in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo.

L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto.

B) **ORDINAZIONI:** le ordinazioni verranno fatte dalla Scuola, ogni giorno entro le ore 9,00; eventuali variazioni si potranno fare nella mattinata stessa entro un orario da definirsi di comune accordo.

C) **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:** i pasti dovranno essere confezionati in contenitori a più porzioni in acciaio inox, o in contenitori di alluminio (trattato per alimenti), trasportati in appositi imballi termici a norma della vigente legge 30.04.1962 n. 283 e del D.P.R. 26.03.1980 n. 327, e consegnati alla Scuola elementare .

Il trasporto è a carico della Ditta appaltatrice, che userà appositi mezzi coibentati a norma delle vigenti normative sanitarie in materia. La stessa Ditta dovrà usare speciali box termici, che evitino ogni dispersione di calore e conservino inalterate tutte le caratteristiche di fragranza e appetibilità dei cibi.

La Ditta dovrà porre a disposizione di ogni commensale un'apposita salvietta coprivassoio per garantire una maggiore sicurezza igienica, evitando il contatto diretto delle posate, del bicchiere, del pane con il vassoio stesso; fornirà, inoltre, il materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate imbustate monouso con tovagliolino). Tutto in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

ART. 3 - PASTI

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate.

Il servizio, di regola, è articolato su 2 giorni settimanali o secondo le disposizioni ricevute dalla Dirigenza delle scuole, ad eccezione delle festività religiose e civili cadenti in tali giorni, per complessivi 8.200 pasti annui presunti. Tale numero comprende anche i pasti del servizio doposcuola, se attivato dal Comune in base alle richieste dei genitori degli alunni.

I sopraindicati numeri dei pasti sono del tutto indicativi e potranno subire variazioni in più od in meno in base sia alle iscrizioni sia all'organizzazione scolastica.



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

Pertanto, in virtù di tali variazioni, la Ditta è tenuta a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato.

ART. 4 - MATERIE PRIME ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico sanitario, il perfetto stato di conservazione e la piena rispondenza alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Per quanto concerne alcuni prodotti, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:

- olio extravergine di oliva;
- olio di arachide;
- sale iodato;
- pasta di grano duro e riso resistente alla cottura;
- frutta e verdura fresca di stagione;
- parmigiano reggiano/grana padano;
- latticini freschi;
- legumi freschi, secchi e surgelati;
- pane di tipo comune;
- prosciutto cotto naturale senza polifosfati;
- pomodori pelati.

La carne dovrà essere fresca.

La preparazione dei pasti dovrà seguire attentamente la tabella dietetica stabilita dall'ASL competente per territorio e dovrà, inoltre, adeguarsi ai menù, a rotazione mensile, ed alle grammature previste dalla tabella allegata. I pasti consumati dagli adulti, addetti alla sorveglianza, saranno simili a quelli degli alunni ma di quantità maggiore.

Il pasto è composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- 1/2 litro di acqua minerale naturale

L'Amministrazione Comunale si riserva di:

- proporre alla Ditta fornitrice modifiche ed/od alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;
- apportare, nel corso della fornitura, variazioni negli orari di refezione, nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dalle Autorità scolastiche o sanitarie;
- sospendere provvisoriamente la fornitura in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

ART.5 Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

contaminazione microbica E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'Amministrazione comunale, la ditta fornitrice dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni. I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della ditta fornitrice e nelle scuole devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

Art. 6 Garanzie di qualità

La ditta fornitrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche

Art.7 Menù

I menù sono definiti, su indicazione del Servizio Igiene della Nutrizione della A.S.L. competente per territorio.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nella Tabella dietetica allegata al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Servizio di Igiene della Nutrizione che ha elaborato i menù, o di altro presidio sanitario specialistico.

Art. 8 - Diete speciali

Il centro di cottura deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo:
 - diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
 - nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

I centri di cottura provvedono inoltre alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, pane, frutta ed acqua.

ART. 9 - PERSONALE

Il personale di servizio alla mensa, professionalmente adeguato per garantire il funzionamento del servizio stesso, porterà, oltre ad un distintivo di riconoscimento, cuffie, grembiuli sempre puliti di colore bianco e sarà munito di libretto sanitario.



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto; l'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per l'appaltatore.

La Ditta appaltatrice si impegnerà ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro e si dichiara responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale di tutte le disposizioni e previdenze antinfortunistiche previste da leggi, regolamenti e/o richieste da Enti ed Autorità competenti, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità.

Art. 10- ASSICURAZIONI

La ditta fornitrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta fornitrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

ART. 11 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di tre (3) anni scolastici, ognuno decorrente dalla data di inizio del servizio fino alla chiusura dello stesso anno scolastico.

Qualora, per qualsiasi motivo, alla scadenza triennale dell'appalto la procedura per la nuova gara non fosse ancora conclusa o comunque il nuovo appaltatore non avesse assunto effettivamente l'esercizio, la Ditta appaltatrice sarà tenuta a prestare servizio fino all'insediamento della nuova ditta ed in ogni caso non oltre 4 mesi dalla scadenza, alle stesse condizioni della gestione cessata.

ART. 12 - PREZZI

Il prezzo unitario del pasto è fissato in Euro 4,00 (o migliore offerta) I.V.A. esclusa. Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatto in tutto dal Comune con il pagamento.

Sulla base del numero presunto dei pasti stimati per il triennio 2012/2015, viene fissato, indicativamente, l'importo triennale del corrispettivo in Euro 98.400,00 che verrà anche utilizzato come base per il calcolo della cauzione definitiva.

ART. 13 ONERI A CARICO DELLA DITTA E DEL COMUNE

La Ditta appaltatrice dovrà, oltre a quanto esposto nel presente capitolato, provvedere:

- al porzionamento e distribuzione del pasto con idoneo personale;
- alla fornitura delle stoviglie;
- a pagare tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o possano colpire in qualsiasi momento l'assuttore per l'esercizio del servizio;
- a sostituire il materiale o gli impianti eventualmente danneggiati per colpa propria;
- a rispettare tutte le leggi ed i regolamenti in materia;
- a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa azione o molestia che possa derivargli per condanna. Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta o da questa rimborsati;
- a relazionare periodicamente ed almeno con cadenza trimestrale o su specifica richiesta, sull'andamento generale del servizio oggetto del presente capitolato e sui risultati di eventuali controlli di campionatura;



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

Tutto il materiale utilizzato per l'esecuzione del servizio sarà sottoposto a lavaggio con apposite sostanze detergenti e disinfettanti a norma di legge ed, all'occorrenza, anche a disinfezione termica per garantire l'assoluta igienicità del materiale.

Il Comune dovrà provvedere:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli utensili di proprietà;
- alla fornitura di gas, acque ed energia elettrica, riscaldamento.
- al riassetto delle sale mense (pulizia banco terminale da lavoro, carrello, vassoi, tavoli, sedie ed attrezzature mensa, lavello, gestione rifiuti), con esclusione della pulizia dei pavimenti.
- alla derattizzazione e disinfestazione secondo le norme sanitarie vigenti.

ART. 14 SERVIZIO

La Ditta dovrà assicurare in ogni caso il servizio ed in occasione di sciopero del proprio personale od altro, dovrà avvisare tempestivamente la Dirigenza della scuola e per conoscenza il Comune e provvedere comunque a garantire il servizio con pasto alternativo. Il servizio sarà sospeso solo in caso di sciopero del personale scolastico.

ART. 15- PENALE

Le inadempienze ritenute lievi, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dal presente contratto, comporteranno l'applicazione della penalità da un minimo di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo di Euro 1000,00 (mille/00) con la sola formalità della contestazione degli addebiti e del provvedimento della stazione appaltante. Il Comune si riserva di fare eseguire da altri il mancato od incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'appaltatore.

Art. 16- Modalità relative all'aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il sistema delle offerte segrete ai sensi dell'art.55 D.lgs.163/2006.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè il prezzo unitario espresso in Euro al lordo dell'IVA per ciascun pasto alle migliori condizioni del servizio, ai sensi dell'art. 83, c. 1 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163, valutate in base agli elementi sottoelencati:

a) prezzo - massimo 40 punti;

All'offerta economica più bassa sarà assegnato il punteggio massimo di 40 punti, all'offerta più alta punti 20. I prezzi intermedi verranno calcolati secondo il metodo proporzionale.

b) Caratteristiche qualitative, metodologiche, risparmio idrico/energetico, attenzione e contenimento della produzione del rifiuto e tecniche relative all'esecuzione del servizio massimo 60 punti.

La valutazione del piano del servizio, che precederà quella relativa alla migliore offerta di prezzo, verrà effettuata secondo i seguenti fattori ponderali, per i quali affianco si definiscono i punteggi:

A) aver svolto il servizio oggetto dell'appalto di che trattasi in altri Enti Pubblici	Punti 4 per ogni Ente Pubblico	Max 10 punti
B) Certificazione ISO 9001		Punti 8
C) Certificazione ISO 14001		Punti 8
D) numero del personale di cucina di cui la ditta intende	Fino a punti 10 valutati della commissione	Max 10 punti



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

avvalersi per l'effettuazione del servizio con relative qualifiche, titoli di studio, corsi di aggiornamento e formazione.		
E) Distanza del luogo di cottura	Punti 10 fino a Km. 20 - Punti 0 oltre 20 e fino a 30 Km.	Max 10 punti
F) Attività promozionale ed informativa	Valutati dalla commissione	Max 4 punti
G) Migliorie ambientali per la riduzione di sprechi di materiale plastico (bottiglie e stoviglie in plastica) e loro eventuale compostaggio	Valutati dalla commissione	Max 10 punti

Riguardo il punto sub. F), si precisa che sarà oggetto di valutazione l'attività promozionale ed informativa consistente in una serie di iniziative volte a garantire la partecipazione dei genitori o della commissione mensa comunale, l'accertamento della qualità del servizio e, in particolare, saranno apprezzati progetti sulla qualità percepita da parte di tutti gli utenti, test di gradimento, prove d'assaggio e iniziative di informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica anche legati all'inserimento di prodotti biologici.

Riguardo il punto sub G), si precisa che saranno oggetto di valutazione migliorie tese alla riduzione di rifiuti (plastica e carta) ed alla riduzione di sprechi.

ART. 17- DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietata qualsiasi forma, anche parziale, di subappalto del servizio.

ART. 18- SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti il contratto, comprese quelle di registrazione, copia, diritti, ecc..., sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 19- POLIZZA DI ASSICURAZIONE

All'atto della stipula del contratto la Ditta dovrà documentare all'Amministrazione Comunale di avere contratto polizza di assicurazione, con adeguati massimali, per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, per rischi connessi all'espletamento del servizio.

La congruità dei predetti massimali sarà valutata dalla medesima Amministrazione.

ART. 20- CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale e potrà essere costituita mediante deposito, presso la Tesoreria Comunale, in contanti oppure mediante atto di fidejussione bancaria o polizza assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle spese che dovesse eventualmente sostenere l'Amministrazione durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio.



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

Resta salva per l'Amministrazione ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della Ditta, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 21 - CORRISPETTIVI

Il corrispettivo, calcolato sulla base del prezzo unitario dei pasti, sarà liquidato mensilmente dal Comune alla Ditta appaltatrice, sulla base dei pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare fattura.

Il pagamento sarà effettuato nel più breve tempo possibile, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre gg. 60 dalla data di ricevimento della fattura.

ART. 22 – CONTROVERSIE

Le parti, di comune accordo, stabiliscono che, in caso di controversie inerenti o conseguenti l'esecuzione del presente contratto, il foro competente sarà quello di Brescia. E' esclusa ogni clausola compromissoria.

ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

In caso di grave inadempimento, accertato dal Collegio Arbitrale, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

ART. 24 - ESCLUSIONE DI ALTRI ONERI PER IL COMUNE

All'infuori di quanto previsto dal presente Capitolato, nessun altro onere dovrà essere posto a carico del Comune appaltante.

ALLEGATI: Tabelle dietetiche contenenti i menù e le grammature.

* * * * *



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

GRAMMATURA PER LE SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE (Allegato A)

DESCRIZIONE PRANZO	ELEMENTARI	MEDIE
MINESTRA ASCIUTTA		
Pasta di semola	gr. 60	80
Riso	gr. 60	80
Pasta all'uovo	gr. 60	70
Gnocchi di patate	gr. 150	180
PASSATO DI VERDURE		
Pasta di semola	gr. 35	40
Riso	gr. 35	40
PANE	gr. 50	50
FRUTTA FRESCA		
Frutta fresca di stagione	gr. 150	150
SECONDI PIATTI		
Carne fresca	gr. 80	100
Limanda dorata	gr. 150	180
Prosciutto crudo	gr. 45	45
Formaggio fresco	gr. 80	90
Formaggio stagionato	gr. 40	50
Uovo	1 uovo	1 uovo e mezzo
Pesce taglio fresco o surgelato	gr. 100	150
CONTORNO		
Insalata	gr. 50	50
Verdura di stagione (cotta o cruda)	gr. 200	250
Patate	gr. 120	150
Olio extravergine	gr. 25	30
Yogurt	1 vasetto	1 vasetto
Succo di frutta	gr. 150	150



COMUNE DI POZZOLENGO
PROVINCIA DI BRESCIA
- Ufficio Segreteria -

ELENCO CONTORNI (Allegato A1)

FAGIOLINI AL VAPORE

MACEDONIA DI VERDURE COTTE

INSALATA

CAROTE CRUDE A FILETTO

PISELLI

MISTO DI VERDURE CRUDE

PATATE LESSE

PURE' DI PATATE

CAVOLO CAPPUCCIO A FILETTO

ZUCCHINE AL VAPORE

CAROTE AL VAPORE

FINOCCHI COTTI

CAVOLFIORE LESSATO

SPINACI