COMUNE DI MEOLO

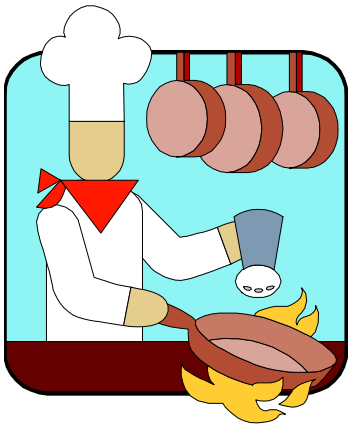
(Provincia di Venezia)

CAPITOLATO SPECIALE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA

ANNI SCOLASTICI 2005/06, 2006/07, 2007/08 e 2008/09

Pubblico incanto

(art. 6 c. 1. lett. a) D.Lgs n. 157/95)



LA RESPONSABILE DELL'AREA AFFARI GENERALI

dr.ssa Viviana Spitaleri

CAPITOLATO SPECIALE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA.
ANNI SCOLASTICI 2005/06, 2006/07, 2007/08 e 2008/09.

Pubblico incanto

(art. 6, c. 1, lettera a) D. Lgs. 157/1995 e successive modifiche)

ART. 1) OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la preparazione, la veicolazione e la distribuzione di pasti per le tre scuole statali presenti nel territorio comunale e per gli assistiti dal servizio sociale comunale.

Più precisamente i servizi previsti nell'appalto sono:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura, presso la cucina di proprietà comunale sita in via Vallio, dei pasti destinati agli alunni delle scuole materna, elementare e media, agli insegnanti, agli ospiti della piccola casa di riposo comunale, alle persone assistite a domicilio dal servizio sociale;
- trasporto dei pasti alla scuola elementare e alla scuola media (la distanza delle sedi scolastiche dalla cucina comunale è inferiore a km 1);
- consegna dei pasti alla scuola materna e per gli ospiti dell'alloggio protetto, situati in locali adiacenti alla cucina comunale;
- porzionatura dei pasti per il servizio domiciliare e lavaggio contenitori (la distribuzione a domicilio sarà effettuata a cura del Comune);
- preparazione-spreparazione mensa e distribuzione dei pasti nelle tre scuole: media, elementare e materna;
- riscossione del costo pasto (intero o di una quota) dagli utenti delle scuole.

Referenti comunali per i servizi oggetto del presente affidamento sono rispettivamente il Responsabile Servizio Scuola ed il Responsabile Servizi Sociali, ciascuno per le proprie competenze.

ART. 2) DURATA E VALORE DELL'AFFIDAMENTO

Il presente affidamento ha la durata di quattro anni scolastici a decorrere dall'inizio dell'anno scolastico 2005/2006 e pertanto per il periodo 01.09.2005 - 31.08.2009, con possibilità di rinnovo, previa trattativa privata ai sensi dell'art. 7, comma f) del D.Lgs 157/1995, normativa vigente allora permettendo, qualora la qualità del servizio sia risultata pienamente soddisfacente.

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando il Comune non abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre i 90 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

L'importo annuo presunto dell'appalto, al netto dell'IVA e degli adeguamenti ISTAT, calcolato su presunti 55.500 pasti, è quantificato in € 224.700 ovvero in € 898.800 per il quadriennio di aggiudicazione.

ART. 3) NUMERO DEI PASTI

Si prevede che il numero annuo dei pasti da fornire sia di circa 55.500, come risulta dal seguente prospetto:

- Scuole (n. 1 materna, n. 1 elementare e n. 1 media) n. **41.500**
- Servizi sociali. n. **14.000** (di cui n. 8.000 per l'alloggio protetto e n. 6.000 per il servizio domiciliare).

Il numero dei pasti suindicato potrebbe subire anche rilevanti variazioni rispetto a quanto indicato per diverse cause non dipendenti dalla volontà comunale (assenze utenti, ritiri dal servizio, modifiche normative a livello scolastico...). Il Comune pertanto non assume alcun impegno circa il numero di pasti effettivamente richiesto (sia in eccesso che in difetto rispetto a quanto sopra indicato), fermo restando l'impegno della ditta a soddisfare il totale delle prenotazioni giornalmente ricevute, senza alcun aggravio di costi.

A puro titolo indicativo si riporta il numero medio giornaliero dei pasti forniti nell'anno scolastico2004/05 (mese campione di rilevamento: maggio 2005):

- **scuola materna:** n. 80 (*)
- **scuola elementare.** n. 160
- **scuola media** n. 61
- **ospiti alloggio protetto** n. 22
- **domiciliare:** n. 23

(*) dall'anno scolastico 2006/2007 potrebbe essere avviata una nuova sezione con un prevedibile aumento giornaliero di circa 15 pasti, di cui non è stato tenuto conto nel conteggio di cui agli artt. 2 e 3 del presente capitolato.

Il numero quotidiano dei pasti da fornire sarà comunicato telefonicamente dal personale comunale o della scuola al cuoco responsabile della cucina entro le ore 9.30 del mattino.Sulla scorta di detti ordini saranno compilate le distinte delle forniture giornaliere e poi mensili.

In caso di sciopero programmato dal personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non richiedono la fornitura di tutti o di una parte dei pasti, verrà dato preavviso alla ditta al massimo entro le ore 9,00 del giorno stesso.

Fornitura periodo estivo

Oltre alla fornitura dei pasti nel periodo scolastico, sarà facoltà del Comune richiedere alla ditta aggiudicataria la prosecuzione della fornitura di pasti ai bambini frequentanti i centri ricreativi estivi. Nel caso in cui il Comune si avvalga di tale facoltà, la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare tale fornitura alle medesime condizioni applicate durante l'anno scolastico.

La richiesta di tale fornitura estiva - con la quantificazione approssimativa dei pasti giornalieri – verrà inoltrata alla ditta almeno 5 giorni prima della data di avvio.

In via puramente indicativa, il numero dei pasti giornalieri nell'ambito dei centri estivi si presume intorno a 25.

ART. 4) FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

Al momento attuale il funzionamento della mensa avviene secondo la seguente organizzazione:
scuola materna: per 5 giorni la settimana per circa 9,5 mesi (da metà settembre a tutto giugno);
scuola elementare: per 5 giorni la settimana per circa 8,5 mesi (da metà settembre ad inizio giugno);
scuola media: per 2 giorni la settimana per circa 8 mesi (da ottobre ad inizio giugno);
ospiti alloggio protetto per anziani: per 7 giorni la settimana per 12 mesi, mezzogiorno e sera;
servizio domiciliare ad anziani: per 5 giorni la settimana per 12 mesi, solo a mezzogiorno.

Comunque la mensa scolastica dovrà funzionare secondo il calendario di ciascun tipo di scuola e in base a quanto deciso dall'autorità scolastica locale.

La ditta appaltatrice dovrà adeguarsi alle eventuali variazioni che verranno comunicate dall'Amministrazione Comunale, sia per quanto riguarda la mensa scolastica che per quella del servizio sociale.

ART. 5) MENU'

I pasti dovranno essere prodotti nella cucina comunale di Meolo, già convenientemente attrezzata a tale scopo, e distribuiti nello stesso giorno di preparazione, con il metodo del legame fresco - caldo.

Il pasto comprende: un primo piatto, un secondo piatto con contorno di verdura fresca o cotta, pane e frutta fresca di stagione del peso stabilito per ciascuna categoria di utenti. Per gli alunni delle scuole materne è prevista anche la merenda al pomeriggio.

I pasti saranno preparati con materie fresche e di prima qualità secondo il menù scolastico approvato dall'ALS n. 10 ed integrato, per gli anziani, dall'Amministrazione Comunale (in versione invernale ed estiva) (**allegati n. 1) e 2) con note,** che si richiamano come parte integrante del presente capitolato). Tali menù potranno subire dei cambiamenti non sostanziali su proposta del Comune con sostituzione di prodotti di analogo valore commerciale, senza comportare modifica di compenso economico.

Il menù scolastico è diviso in:

- estivo (per il periodo: da maggio a settembre)
- invernale (mesi da ottobre ad aprile).

Per gli anziani dell'alloggio protetto e per il servizio domiciliare, nel periodo di funzionamento delle scuole, per il pranzo di mezzogiorno vale lo stesso menù scolastico. Per la cena, per i pasti al sabato e nei giorni festivi, e nel periodo di non funzionamento estivo delle scuole saranno applicati gli appositi menù predisposti per gli anziani.

I menù sono integrati da:

- tabella grammature che indica le quantità degli ingredienti dei singoli pasti, formulate a crudo e al netto degli scarti **(allegato 3);** per la quantità degli ingredienti a cotto, si fa riferimento alla corrispondenza di peso crudo/cotto riportata al punto 4.8 delle linee guida della Regione Veneto richiamate all'art. 34 del presente capitolato;
- caratteristiche merci con elenco stagionale di frutta e verdure **(allegato 4).**

Sono ammesse occasionali variazioni al menù proposte dalla ditta, previa autorizzazione comunale, per cause di forza maggiore quali:

- guasto improvviso ad una o più attrezzature;
- black-out energetico improvviso durante la preparazione e la cottura;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- mancata fornitura di derrate per causa di forza maggiore.

Per particolari o speciali regimi dietetici di singoli utenti, opportunamente comprovati, la ditta, su richiesta scritta del Comune, dovrà apportare variazioni al menù senza che ciò comporti modifiche al corrispettivo. In questi particolari casi, la ditta sarà particolarmente tenuta al rispetto della normativa in materia di tutela della privacy (D. Lgs 196/2003), adottando tutte le cautele atte ad assicurare la riservatezza dei dati.

Dovranno essere garantiti alcuni pasti alternativi per particolari situazioni contingenti (es. pasta al burro, formaggi...).

ART. 6) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

Gli orari giornalieri delle consegne presso le mense sono i seguenti:

- ore 11,30 per gli anziani dell'alloggio protetto;
- ore 11,45 per gli assistiti a domicilio;
- ore 11,45 e 12.20 per la scuola materna (due turni);
- ore 12,00 e 12.25 per la scuola elementare (due turni);
- ore 12,50 per la scuola media;
- ore 18,30 per gli anziani dell'alloggio protetto.

Gli orari indicati potranno subire leggere variazioni con conseguenti adeguamenti organizzativi della cucina.

Qualora la distribuzione dei pasti in un refettorio sia divisa in due turni, la preparazione del primo piatto e le consegne saranno fatte in due momenti distinti.

ART. 7) DISTRIBUZIONE NELLE MENSE E SERVIZI ATTINENTI

Salvo quanto previsto al successivo art. 20, nelle scuole spetta alla ditta provvedere con proprio personale alla distribuzione dei pasti agli alunni.

Il numero degli addetti alla distribuzione rapportato al numero massimo di utenti di ciascuna mensa deve essere indicativamente pari a:

- di 1/40 per la scuola materna ed elementare
- di 1/50 per la scuola media

In caso di mensa su due turni, deve essere garantito il regolare espletamento del servizio ed il ripristino delle migliori condizioni igienico-sanitarie e di consumo dei pasti tra un turno e l'altro.

Nella scuola materna la carne dovrà essere fornita dalla cucina tagliata in pezzetti così da poter essere assunta tale e quale dai bambini.

Materna

La distribuzione va effettuata per 5 giorni la settimana nella fascia oraria 12.00/13.00, in due turni.

Elementare

La distribuzione va effettuata per 5 giorni la settimana nella fascia oraria 12.00/13.00, in due turni.

Media

La distribuzione va effettuata per 2 giorni la settimana (attualmente martedì e venerdì) nella fascia 13.00/13.30.

Tutto questo salvo diversa organizzazione disposta dall'autorità scolastica.

ART. 8) SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

E' compito della ditta provvedere all'**acquisto dei generi alimentari**, al loro stoccaggio e alla loro corretta conservazione.

Deve provvedere quindi alla **preparazione,** cottura e confezionamento dei pasti in base ai requisiti previsti dal DPR 327/1980 e dalle norme di buona tecnica, nel rispetto del piano di autocontrollo HACCP, secondo i menù, le grammature e con le derrate conformi a quanto previsto negli allegati al presente capitolato.

I pasti devono essere **consegnati** in contenitori multiporzione, salvo quelli per il servizio domiciliare che vanno sistemati in singoli contenitori termici messi a disposizione dal Comune.

Il trasporto dei pasti dalla cucina agli assistiti a domicilio verrà effettuato dal servizio comunale di assistenza domiciliare. I contenitori per il singolo utente dovranno essere inseriti in contenitori termici tipo thermocup, per consentire il mantenimento della temperatura ottimale.

Il **trasporto** dei pasti dalla cucina alle sedi scolastiche deve essere effettuato mediante idonei contenitori termici messi a disposizione dalla ditta appaltatrice.

Sono sempre dovuti da parte della ditta il ritiro ed il lavaggio dei contenitori termici a fine pasto, compreso il lavaggio dei contenitori per gli utenti del servizio domiciliare.

I contenitori termici devono essere in perfette condizioni. Devono poter mantenere gli alimenti cotti da consumarsi caldi alla temperatura non inferiore a + 60°C fino al momento della somministrazione e ad una temperatura compresa tra +1°C e + 4°C per i prodotti cotti da consumarsi freddi; il tempo intercorrente tra il confezionamento del pasto ed il momento della consegna presso il refettorio scolastico dovrà consentire il mantenimento delle temperature anzidette e l'appetibilità del cibo e non superare il quarto d'ora.

La ditta dovrà fornire ad ogni scuola ed all'alloggio protetto un termometro, per la misurazione della temperatura del cibo, e relativo liquido disinfettante, garantendo la sostituzione in caso di cattivo funzionamento o impossibilità di utilizzo.

Per le consegne la Ditta appaltatrice deve far uso di apposito mezzo, munito di autorizzazione sanitaria ex art. 44 D.P.R. n. 327/1980 ed adeguatamente predisposto per il trasporto di alimenti.

I pasti delle diete speciali devono essere confezionati individualmente e riportare l'indicazione del destinatario.

Per le tre **scuole,** la **distribuzione** del pasto è interamente affidata agli operatori della Ditta (salvo quanto previsto all'art. 20 del capitolato. Invece alla distribuzione dei pasti (e ai servizi annessi) nell'alloggio protetto provvede il personale dello stesso.

Presso la scuola media il servizio deve essere effettuato con l'uso di stoviglie e posate a perdere fornite dalla ditta, mentre presso la scuola elementare e la scuola materna devono essere utilizzate le stoviglie e le posate lavabili messe a disposizione dalle scuole stesse.

Nelle tre scuole la Ditta deve provvedere con proprio personale ai connessi servizi di: preparazione dei tavoli, ricevimento pasti, porzionamento e distribuzione delle vivande (presso le scuole medie provvedono i ragazzi al ritiro dei vassoi), sparecchiamento dei tavoli, lavaggio delle stoviglie e delle posate sporche (utilizzando le macchine in dotazione), lavaggio dei vari contenitori utilizzati, pulizia e riordino di tavoli e sedie dei refettori, rimozione e conferimento dei rifiuti nei cassonetti appositi, riordino del relativo materiale per il giorno successivo.

Il personale della Ditta deve sempre provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi più opportuni e in conformità alle esigenze dettate dalla dirigenza scolastica o dal Comune.

La frutta dovrà essere fornita lavata e sanificata, a temperatura ambiente, già pronta per il consumo. Per i bambini della materna dovrà, se necessario, essere sbucciata e tagliata a pezzetti.

ART. 9) ATTREZZATURE E MINUTERIE D'USO

La ditta aggiudicataria, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo sul costo di affidamento del servizio, può inserire nella cucina comunale le attrezzature che ritenga utile avere per migliorare l'organizzazione del servizio e la qualità del prodotto.

La ditta provvede inoltre alla fornitura ed al mantenimento:

- della minuteria d'uso della cucina quale:
    - pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia, ecc.

- della minuteria d'uso di refettorio quale:
    - caraffe in materiale resistente, vassoi porta vivande, ecc.
- della minuteria di consumo quale:
    - tovagliette, salviette per le scuole materne ed elementare;
    - coprivassoi, salviette, stoviglie, posate e bicchieri a perdere per la scuola media.

ART 10) ONERI A CARICO DEL COMUNE.

Il Comune mette a disposizione della ditta la cucina comunale di via Vallio (locali con impianti a norma e le attrezzature indicate nell'elenco **allegato n. 5)**, assumendo le spese delle utenze di energia elettrica, gas, acqua.

E' a carico del Comune la manutenzione straordinaria delle attrezzature della cucina e di quelle presenti nelle mense scolastiche di proprietà comunale, salvo che il deterioramento derivi da uso improprio o negligenza da parte della ditta.

Il Comune effettua il pagamento totale del prezzo per i pasti forniti agli insegnanti e per quelli dei servizi sociali; integra inoltre la quota versata dalle famiglie degli alunni fino al totale prezzo di aggiudicazione.

Dà infine la garanzia per la copertura delle eventuali quote non versate dalle famiglie, previo adempimento e secondo quanto previsto all'ultimo comma dell'art. 22, con una franchigia fino a n. 20 pasti annui.

ART. 11) ONERI A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto da altri specifici articoli del presente capitolato, si richiamano alcuni oneri che spettano alla ditta.

Per la messa a disposizione della cucina attrezzata il Comune chiede il versamento di un canone annuo convenzionale, rivalutabile con l'ISTAT in concomitanza con la revisione prezzi, di **€ 10.000 (diecimila)** quale quota onnicomprensiva di:

- ammortamento attrezzature ed affitto locali
- rimborso forfetario quote di consumi energia elettrica, acqua, gas,

pagabile in due rate uguali semestrali e posticipate.

Sono a carico della ditta tutti i necessari permessi ed autorizzazioni richiesti a norma di legge e regolamento per l'espletamento del servizio; pertanto essa si impegna ad ottenerli prima dell'avvio del servizio.

Onere della ditta è la predisposizione del piano HACCP di cui al D. Lgs 155/97 sia della cucina che delle mense meolesi dove effettua la distribuzione, nonché del piano di sicurezza di lavoro di cui alla L. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni; a tal fine entro il termine fissato dal Comune la ditta aggiudicataria dovrà estendere la validità del proprio piano HACCP e del piano 626 alla specifica situazione di Meolo. Detti piani saranno oggetto di valutazione da parte del Comune, con obbligo da parte della ditta di ottemperare ad eventuali prescrizioni impartite. Verifiche periodiche nell'applicazione del piano HACCP locale dovranno essere previste a mezzo di una commissione congiunta costituita da rappresentanti della ditta, del Comune e del Comitato mensa.

Sulla base degli indirizzi stabiliti dal Comune, la ditta aggiudicataria dovrà elaborare la "Carta dei Servizi" relativa all'attività esercitata in Meolo, che verrà poi sottoposta all'approvazione del Comune.

Resta a carico della Ditta il conferimento dei rifiuti solidi urbani (sia della cucina che delle mense delle tre scuole) negli appositi cassonetti situati presso le scuole, nonché l'asporto degli olii alimentari esausti e dei materiali ingombranti (cassette, cartoni ecc..) da effettuarsi nei modi e tempi di legge e di regolamento. Spetta alla ditta il pagamento al gestore comunale della TIA relativa ai locali adibiti a cucina.

ART. 12) CONSERVAZIONE CAMPIONI

La ditta deve conservare in cucina, in sacchetti o contenitori monouso sterili, un campione di 80 g circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore a disposizione delle competenti Autorità per i casi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione. I

campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

ART. 13) ISPEZIONI E VERIFICHE

In presenza del cuoco o altro personale della cucina, personale comunale o del Settore Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL può controllare il buon andamento del servizio, la corretta conservazione degli alimenti, la rispondenza della loro qualità al menù stabilito, l'osservanza dell'igiene e della buona qualità delle pulizie.

Sopralluoghi e forme di controllo possono essere espletati, senza preavviso, anche dal Comitato Mensa formato da rappresentanti dell'amministrazione comunale e da un gruppo di genitori degli alunni utenti all'uopo incaricato dagli organi scolastici. Di detti sopralluoghi, sia presso la cucina che presso i refettori, viene redatto apposito verbale controfirmato dal rappresentante del Comitato e dal cuoco.

Verifiche circa il rispetto del Piano HACCP locale devono essere effettuate anche dalla Commissione congiunta di cui all'art. 11.

Qualora il Comune ne ravvisi la necessità, potrà richiedere alla ditta l'effettuazione di controlli chimico-fisico-microbiologici su campioni di prodotto finito o su materie prime nonché controlli per accertare la sicurezza igienica dei locali e delle attrezzature sui luoghi di servizio, anche eccedenti quelli che la ditta ha offerto in sede di gara; le analisi vanno eseguite presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge, individuato dal Comune. Qualora dalle analisi risulti la non conformità agli standards, le spese saranno accollate alla ditta.

ART. 14) PULIZIA DELLA CUCINA E DELLE MENSE SCOLASTICHE

Spettano alla ditta i seguenti servizi (elenco che non vuole essere esaustivo):

a) pulizia ordinaria e straordinaria del locale cucina e delle sue attrezzature, della dispensa e della cella frigo;
b) lavaggio dei contenitori metallici e termici usati per il trasporto pasti presso tutte le mense, nonché dei contenitori dei pasti per il servizio domiciliare;
c) raccolta e conferimento sistematico dei rifiuti di cucina al termine delle operazioni;
d) acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e igienizzazione dei locali, arredi e attrezzature e per il lavaggio delle stoviglie; tali prodotti andranno riposti in locali o armadi non accessibili agli alunni;
e) lavaggio delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e di ogni altra utensileria della scuola materna; una volta alla settimana dovrà essere effettuato il lavaggio, con la lavastoviglie, delle posate, stoviglie,bicchieri ed ogni altra utensileria dell'alloggio protetto;
f) lavaggio delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e di ogni altra utensileria della la scuola elementare;
g) pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dei refettori;
h) pulizia ordinaria e straordinaria della zona dispensa, presso i refettori, del relativo arredo e delle attrezzature ed apparecchiature;
i) raccolta e conferimento sistematico dei rifiuti al termine delle operazioni di pulizia di refettori e dispense;
j) tinteggiatura pareti della cucina, qualora necessario, anche per presenza di muffe.

La ditta appaltatrice si impegna a svolgere un programma di pulizia e sanificazione dei locali, delle relative attrezzature, arredi ed utensilerie della cucina nonché dei refettori e dispense delle mense scolastiche statali, secondo il seguente piano minimo di sanificazione:

cucina

- dopo ogni uso
  - sanificazione piani di lavoro (detergente disinfettante cloroattivo)
  - sanificazione tritacarne, affettatrice, lavaverdura, pelapatate, ecc. (detergente disinfettante cloroattivo)
  - sanificazione utensileria, coltelleria, ecc. (detergente disinfettante cloroattivo)
  - detersione carrelli (detergente alcalino)
- frequenza giornaliera
  - disincrostazione e lavaggio fornelli, forni e piastre (detergente alcalino)

- sanificazione dei pavimenti della cucina (detergente alcalino cloroattivo)
- sanificazione pozzetti di scarico (detergente disinfettante cloroattivo)
- raccolta e sgombero delle immondizie
- sanificazione degli spogliatoi e dei servizi igienici (detergente alcalino, detergente alcalino cloroattivo)

- frequenza settimanale
  - disincrostazione e lavaggio cappe aspiranti e filtri (detergente alcalino)
  - sanificazione dei pavimenti del magazzino derrate (detergente alcalino cloroattivo)
  - sanificazione delle pareti lavabili: piastrelle di rivestimento della cucina, armadi, frigoriferi, porte (detergente disinfettante cloroattivo)
  - sanificazione dei frigoriferi (detergente disinfettante cloroattivo)
- frequenza quindicinale
  - sanificazione dei pavimenti delle celle frigorifere (detergente disinfettante cloroattivo)
- frequenza mensile
  - detersione di tutti i vetri interni - esterni e relativi serramenti, comprese le reti anti-insetto
  - detersione delle lampade
  - sanificazione delle pareti delle celle frigorifere (detergente disinfettante cloroattivo)
  - sanificazione delle pareti del magazzino derrate (detergente disinfettante cloroattivo)
  - sanificazione delle superfici non direttamente visibili.

refettori

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro Appoggio, carrelli, vassoi, sedie	Al termine del servizio
Lavelli e lavandini, contenitore portarifiuti, attrezzature di dispensa	Giornaliera
Frigorifero, armadietti spogliatoio	Settimanale
Pareti lavabili zona lavaggio (a fondo)	Quindicinale
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	Mensile

ART. 15) MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli interventi di manutenzione ordinaria alle attrezzature, alle macchine, all'arredo della cucina comunale e dei refettori e sale dispensa delle scuole statali al fine di mantenerle in perfetta efficienza secondo il programma, che precisa le verifiche, la frequenza, il tipo di interventi, di cui all'**allegato n. 6).**

Spetta alla ditta effettuare verifiche almeno semestrali su tutte le parti e componenti delle apparecchiature, attrezzature, impianti in dotazione nei luoghi di servizio.

Devono inoltre essere effettuati dalla ditta tutti i ricambi di usura e le sostituzioni di parti in avaria.

La sostituzione di attrezzature non riparabili è a carico del Comune se esiste idonea documentazione atta a dimostrare il corretto uso e manutenzione da parte della ditta e la non riparabilità delle stesse; in alternativa potrà essere concordato tra le parti che la sostituzione avvenga a spese della ditta la quale conserverà la proprietà del bene al termine dell'appalto.

ART. 16) RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità per casi di infortunio o per danni che, in relazione all'espletamento del servizio svolto a Meolo o a cause ad esso connesse, derivassero agli utenti, all'Amministrazione Comunale, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve a totale carico della Ditta appaltatrice. Essa dovrà produrre, prima di avviare il servizio, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione, una assicurazione con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio a Meolo nonché per i danni subiti dall'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra. Nella polizza dovrà essere espressamente prevista la copertura delle responsabilità civili per danni, lesioni, spese mediche e/o di ricovero sopravvenuti agli utenti delle mense a causa della consumazione dei pasti.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia.

Restano a carico della ditta gli eventuali maggiori oneri eccedenti i massimali di polizza.

ART. 17) REQUISITI DELLA DITTA E DEL PERSONALE

Le Ditte partecipanti alla gara per l'aggiudicazione del servizio, alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, devono:

- risultare iscritte alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura per l'attività di ristorazione scolastica, aziendale e per comunità nel settore sanitario e sociale, da almeno 5 anni;
- aver avuto una produzione giornaliera media, in ciascuno degli anni solari 2002 -2003 e 2004, di almeno 5.000 pasti per il settore scolastico, comprovata da attestazioni rilasciate dai soggetti destinatari del servizio o da autocertificazione della ditta;
- avere la piena disponibilità o la proprietà, per l'intera durata dell'affidamento, di un centro di cottura per eventuali emergenze (impossibilità di utilizzo temporaneo della cucina comunale) ubicato ad una distanza massima di percorrenza stradale di Km. 30 dalla sede del Municipio di Meolo e in grado di produrre l'intera necessità di fornitura del Comune di Meolo, disponibilità comprovata da copia dell'autorizzazione sanitaria comunale
- aver ottenuto la certificazione UNI EN ISO 9001/2000 (VISION) per servizi di ristorazione scolastica, aziendale e per comunità nel settore sanitario e sociale.

Del personale impiegato per il presente appalto, uno deve essere in possesso dell'attestato di qualifica di cuoco ed avere almeno 5 anni di esperienza lavorativa svolti con la qualifica di cuoco.

Durante l'anno scolastico, nella fascia oraria che va dalle 9,30 alle 12.00 devono essere contemporaneamente in servizio almeno tre addetti alla sola cucina.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire al Comune la lista nominativa del personale, con la qualifica professionale di ciascun addetto, il grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento) riservando all'Ente la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli ritenuti opportuni, nonché di richiedere alla stessa di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e di provvedere alla sostituzione.

Tutto il personale, che dipenderà ad ogni effetto dalla ditta, deve essere capace e fisicamente idoneo e mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso, compatibile con le finalità educative dell'istituzione scolastica.

La Ditta ha l'obbligo di impiegare personale proprio, inquadrato e retribuito in conformità alle leggi ed ai contratti collettivi del settore, restando esclusa ogni responsabilità del Comune.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione ai fini della tutela dei lavoratori. Trimestralmente fornirà all'Amministrazione comunale una dichiarazione con la quale attesti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi o relativa documentazione.

Il personale addetto alla cucina e alla distribuzione deve disporre di valido libretto sanitario (da conservare sul luogo di lavoro); in alternativa dovrà essere stato opportunamente formato, ai sensi della vigente normativa regionale, sul comportamento per una corretta prassi igienica e tale fatto dovrà essere documentato. Dovrà inoltre curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed operare secondo il piano HACCP.

E' onere della ditta provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale addetto e controllare il rispetto di tutte le relative norme igieniche.

ART. 18) PREZZI

I servizi verranno remunerati secondo i due prezzi presentati in sede di gara, ogni onere compreso:

- P1: prezzo del servizio di fornitura pasto per le scuole, distribuzione con annessi servizi, trasporto/consegna e riscossione quote dagli utenti;
- P2: prezzo del servizio di fornitura pasti per il servizio sociale

ART. 19) AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato, ai sensi dell'art. 23, comma 1- lettera b) del D.Lgs n. 157 del 17.5.1995 e successive modificazioni ed integrazioni, alla ditta che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, secondo criteri sia economici che di qualità:

A) VALUTAZIONE ECONOMICA: **fino a 55 punti**

B) VALUTAZIONE DI QUALITA': **fino a 45 punti**

Le modalità di attribuzione dei punteggi sono stabilite all'art. 10 del bando di gara.

ART. 20) CESSAZIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Nel caso in cui i servizi oggetto dell'appalto per le scuole non dovessero più essere di competenza del Comune o per altre cause straordinarie derivanti da modifiche normative legislative, comunque non dipendenti dalla volontà comunale, l'Amministrazione mantiene la facoltà di ottenere la cessazione anticipata del servizio scolastico presso le scuole senza riconoscere alcun risarcimento alla ditta, salvo quanto previsto al successivo art. 21.

Per analoghi motivi di forza maggiore, il Comune potrà richiedere una riduzione dei servizi di mensa scolastica presso le scuole alle sole fasi di fornitura pasti, consegna/trasporto e riscossione dalle famiglie e la ditta è tenuta a garantire la continuazione del servizio, che verrà remunerato al prezzo P1 offerto dalla ditta in sede di gara convenientemente ridotto per i servizi non più dovuti. Venendo meno i servizi di distribuzione e connesse operazioni, verrà meno per la ditta anche l'obbligo di provvedere alla pulizia dei refettori e delle dispense presso le scuole, al lavaggio delle stoviglie nonché l'obbligo alla manutenzione delle attrezzature ivi presenti, con eccezione, data la contiguità delle strutture ed il permanente uso della cucina da parte della ditta, delle operazioni di lavaggio stoviglie della scuola materna e per i pasti del servizio sociale.

ART. 21) REVISIONE DEL PREZZO

I prezzi del singolo pasto offerti in sede di gara per le varie tipologie di servizio sono fissi per tutta la durata dell'affidamento, salvo l'aggiornamento annuale per l'aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo relativo al mese di luglio di ciascun anno, applicabile dal successivo anno di appalto su richiesta scritta della ditta.

Qualora nel corso dell'appalto il numero dei pasti annuo da fornire si discostasse di oltre 1/5 dal numero di 55.500 pasti previsto, sarà possibile ricontrattare il prezzo con la ditta o pervenire allo scioglimento del contratto.

ART. 22) PAGAMENTI

Annualmente la Giunta Comunale fissa la quota del costo pasto a carico delle famiglie, anche su di un valore diverso dal prezzo offerto dalla ditta.

Il pagamento alla ditta del servizio avverrà con le seguenti modalità:

Scuole

- la quota a carico delle famiglie sarà riscossa direttamente dalla ditta;
- la eventuale parte restante, fino al raggiungimento del relativo costo pasto di aggiudicazione, sarà pagata dal Comune su presentazione di fattura bimestrale posticipata;
- l'intero costo pasto fornito agli insegnanti sarà pagato dal Comune su presentazione di fattura bimestrale posticipata in base ai pasti forniti.

Servizi Sociali

L'intero costo pasto verrà pagato dal Comune su presentazione di fattura mensile posticipata in base ai pasti forniti.

Il pagamento di quanto dovuto dal Comune alla ditta sarà fatto, previa deduzione delle eventuali penalità ed addebiti maturati, entro 45 giorni dal ricevimento delle fatture.

Per quanto attiene alla riscossione diretta della quota dovuta dalle famiglie degli scolari, la ditta appaltatrice dovrà procedere utilizzando buoni pasto che dovranno essere posti in vendita presso banche, cartolerie o pubblici esercizi o altre idonee sedi nel territorio comunale. In ogni caso i servizi di vendita dei

buoni dovranno comunque essere espletati almeno per dieci ore settimanali, articolati su almeno tre giorni feriali.

Spetterà alla ditta la raccolta dagli utenti dei buoni pasto prima della consumazione giornaliera del pasto. La ditta ha l'obbligo di segnalare immediatamente per iscritto al Comune i casi di mancata consegna per 3 occasioni del buono pasto da parte di un medesimo utente; il Comune impartirà alla ditta le disposizioni in merito.

ART. 23) CAUZIONI

Per essere ammessi alla gara, a garanzia dell'offerta, è richiesta una cauzione provvisoria dell'1% sull'importo a base d'asta, pari a € 8.988,00 (l'importo della cauzione è stato ridotto al 50% in quanto è richiesto il possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO).

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito ai concorrenti non aggiudicatari entro 20 giorni dall'avvenuta aggiudicazione definitiva; non sarà restituito alla ditta dichiarata aggiudicataria qualora non si pervenga alla sottoscrizione del contratto per causa imputabile alla ditta stessa.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare, prima della stipula del contratto, la cauzione definitiva commisurata al 5% dell'importo globale di aggiudicazione.

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi.

La cauzione potrà essere in contanti o a mezzo di fideiussione bancaria o assicurativa.

Sulla cauzione in denaro la Ditta appaltatrice non avrà diritto ad interessi di sorta.

La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, non appena saranno state risolte le eventuali controversie e contestazioni.

ART. 24) CONTROVERSIE

Qualora dovessero sorgere delle controversie, la Ditta aggiudicataria non potrà sospendere la somministrazione degli alimenti e delle bevande, né rifiutare l'esecuzione delle disposizioni ricevute, ma dovrà, ove intenda reclamare, fare le sue riserve per iscritto.

La liquidazione delle fatture a carico del Comune potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti alla Ditta. In tal caso la liquidazione verrà disposta successivamente alla data di comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione dopo aver sentito le controdeduzioni della Ditta.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in attuazione dell'appalto di cui trattasi, sarà competente il Foro di Venezia.

ART. 25) SANZIONI

In conseguenza della primaria necessità che il presente servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicato:

1. ritardo di oltre 15 minuti nella consegna o nella distribuzione dei pasti rispetto all'orario di somministrazione prestabilito;
2. qualità, quantità e tipologia dei cibi differenti rispetto al menù previsto e all'ordinativo giornaliero;
3. mancato rispetto delle norme del capitolato o di quanto offerto in sede di gara;
4. mancato o non idoneo allestimento dei refettori, ovvero non idonea sanificazione e riordino degli stessi;
5. violazione alle norme di igiene ed al sistema di autocontrollo;
6. interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta.

Il Comune ritiene equo stabilire un livello annuale massimo di tolleranza di:

- tre inadempimenti per i punti 1)
- due inadempimenti per i punti 2), 3) e 4), nel caso di violazioni di tipo non grave.

Superati detti limiti, per ogni inadempienza la Ditta appaltatrice sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 50% del valore della fornitura del giorno, relativamente al plesso ove l'inadempimento fosse accertato.

Per reiterati inadempimenti, violazioni gravi ai punti 2), 3) e 4), violazione di cui al punto 5), trattandosi di situazioni tali da rappresentare un pericolo per la salute degli utenti o per interruzione o compromissione del servizio (punto 6) per causa imputabile alla Ditta, il Comune potrà applicare una

penalità fino a € 10.000 in relazione alla gravità dell'inadempienza; successivamente avrà diritto di chiedere la risoluzione del contratto.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni e/o le spese conseguenti.

Il Comune potrà altresì applicare una penalità da € 200,00 ad € 2.000,00 in caso di mancata predisposizione dei Piani HACCP e di Sicurezza, adattati allo specifico servizio di Meolo, e della Carta dei Servizi, entro i termini stabiliti dall'Amministrazione.

ART. 26) PROCEDURA PER L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI

I provvedimenti sanzionatori previsti all'articolo 25) saranno applicati previa contestazione formale dell'addebito alla ditta appaltatrice da parte del Responsabile del Servizio interessato, ed assegnazione alla stessa di un termine di 7 giorni per le controdeduzioni.

Le penali saranno riscosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla rata di pagamento relativa a fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione, pena la risoluzione del contratto.

ART. 27) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto di promuovere nei modi e forme di legge, la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

- scioglimento, cessione o fallimento della ditta;
- abituale negligenza o deficienza regolarmente accertata e compromettente l'efficienza del servizio, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale;
- violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- impiego di personale inferiore a quello richiesto nel capitolato e previsto nel contratto per più di due giorni consecutivi (per un massimo di due volte);
- inosservanza grave e ripetuta delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- quando la ditta ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi del presente capitolato;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;
- perdita della certificazione ISO;
- cancellazione della ditta dal Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, ed è tenuta al risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per le altre circostanze che si potrebbero verificare.

ART. 28) DIVIETO DI SUB-APPALTO

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice di cedere, sub-appaltare o dare a cottimo, in tutto o in parte, i servizi formanti oggetto dell'appalto, sotto pena della risoluzione del contratto ed incameramento del deposito cauzionale.

ART. 29) SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE

In caso di scioperi o per cause di forza maggiore quali malattia, infortunio o congedo, la Ditta aggiudicataria deve comunque garantire l'effettuazione del servizio, classificato tra i servizi pubblici essenziali ai sensi delle norme vigenti.

Non effettuando il servizio, l'Amministrazione comunale provvederà, con rivalsa delle spese sostenute e con l'applicazione delle sanzioni di cui agli articoli precedenti.

ART. 30) FORNITURA VEICOLATA

In caso di inagibilità temporanea della cucina comunale riconosciuta dall'amministrazione comunale, la ditta appaltatrice deve garantire la fornitura veicolata dal più vicino centro di cottura (distante comunque

non più di 30 km di percorrenza stradale dal luogo di destinazione) dei pasti necessari, confezionati secondo le modalità del presente capitolato ed allo stesso prezzo offerto in sede di gara.

ART. 31) AVVIO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà iniziare il 1° settembre 2005 e potrà essere avviato, sotto riserva di legge, in pendenza della stipula del contratto.
Qualora fosse tecnicamente impossibile avviare la preparazione dei pasti avvalendosi della cucina comunale, la ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei pasti per il servizio sociale anche a mezzo fornitura veicolata, secondo quanto previsto all'art. 30). Ciò è consentito per un periodo massimo di 20 giorni e secondo le indicazioni che verranno fornite dal responsabile del servizio sociale.

ART. 32) RICONSEGNA CUCINA A FINE AFFIDAMENTO

Al termine dell'affidamento i locali, gli impianti e tutte le attrezzature della cucina comunale e delle mense dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale a norma e funzionanti nonché in buon stato di conservazione, accertato mediante verbale sottoscritto dalle parti.

Il Comune si riserva di obbligare la ditta aggiudicataria a sostituire le attrezzature non funzionanti ai sensi dell'art. 15 del presente capitolato.

ART. 33) SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al presente contratto di appalto, nessuna esclusa o eccettuata, sono a carico esclusivo della ditta aggiudicataria.

ART. 34) RINVIO A NORME DI LEGGE E REGOLAMENTO

Per quanto non previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari, legislative e del Codice Civile vigenti in materia di contratti, di appalti ed in particolare di appalti di pubblici servizi.

Per altri aspetti (nutrizionale, igienico- sanitario ecc) negli approvvigionamenti, nella preparazione, distribuzione ed altre connesse operazioni, la ditta dovrà attenersi alle linee guide della Giunta Regionale del Veneto n. 3383 del 31.12.2001 integrate con il decreto del Dirigente regionale della Direzione Prevenzione n. 517 del 30.12.2003 che si intendono recepite nel presente capitolato.

ART. 35) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Tutti i dati forniti saranno trattati ai sensi e nei limiti di quanto previsto dal decreto legislativo 196/2003 in materia di tutela della privacy.

Meolo, 01 luglio 2005

La Responsabile Area Affari Generali
D.ssa Viviana Spitaleri