



# COMUNE DI MASI

35040 - PROVINCIA DI PADOVA

Tel. 0425-591130 – Fax 0425-591140 – Partita I.V.A. 01931960288 – Cod Fisc. 82001470283

**ORIGINALE**

**UFFICIO SERVIZI SCOLASTICI**

**DETERMINAZIONE NUMERO 120 DEL 17-11-2023**

**OGGETTO:**

**SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 16.01.2024 AL 31.07.2025 - APPROVAZIONE AVVISO DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE.**

## **IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

### **RICHIAMATE:**

- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 26 del 21.12.2022 avente ad oggetto: “Approvazione del Documento Unico di Programmazione Semplificato (DUPS) 2023/2025”, esecutiva ai sensi di legge;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 9 del 27.04.2023 avente ad oggetto: “Esame e approvazione del rendiconto consuntivo della gestione finanziaria esercizio 2022”, esecutiva ai sensi di legge;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 12 del 27.04.2023 avente ad oggetto: “Approvazione del bilancio di previsione relativo al triennio 2023/2025 e dei relativi allegati e del documento unico di programmazione semplificato aggiornato”, esecutiva ai sensi di legge;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 29 in data 26.05.2023, esecutiva ai sensi di legge, con la quale viene approvato il PEG 2023/2025;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 31 in data 26.05.2023, esecutiva ai sensi di legge, con la quale viene approvato il PIAO 2023/2025;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 38 in data 31.07.2023, esecutiva ai sensi di legge, ad oggetto: “Approvazione Documento Unico di Programmazione Semplificato (DUPS) 2024/2026”;

VISTO il provvedimento del Sindaco atto n. 9 in data 31.12.2019 con il quale veniva nominato il Responsabile del Servizio per la gestione dell'Area 1 per il periodo 01.01.2020 - 31.05.2024 (ex art. 110, D. Lgs. n.267/2000 e successive modificazioni ed integrazioni);

RICHIAMATA la propria determinazione n. 138 in data 30.12.2022 ad oggetto: "Servizio di refezione scolastica per il micronido comunale, la scuola dell'infanzia e la scuola primaria di Masi;

PREMESSO che questa amministrazione provvede all'organizzazione del servizio refezione scolastica a favore degli alunni e delle insegnanti della scuola primaria, della scuola dell'infanzia e del micronido comunale di Masi mediante l'affidamento dell'appalto a ditta esterna, risultando impossibile gestire con proprio personale il suddetto servizio per la mancanza di figure professionali idonee nella dotazione organica dell'Ente;

APPURATO che l'affidamento del servizio oggetto della sopracitata determinazione è in scadenza il 15.01.2024 e che occorre procedere con l'individuazione di un nuovo soggetto gestore del servizio de quo per garantire la continuità del servizio;

VERIFICATA la possibilità di esperire la gara sul portale acquistinretepa dedicato agli acquisti della P.A;

VISTO che l'importo relativo alla prestazione del servizio di che trattasi può essere complessivamente quantificato in presunti Euro 137.000,00 per il periodo dal 16.01.2024 al 31.07.2025 da definirsi sulla base degli effettivi pasti somministrati;

RITENUTO, quindi, per poter procedere all'affidamento diretto del servizio, alla approvazione di un avviso per manifestazione d'interesse al fine di verificare sul mercato la presenza di soggetti interessati ad essere invitati alla procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo dal 16.01.2024 fino al 31.07.2025;

ACCERTATO, altresì, che il presente atto è soggetto alle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n° 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie" e ss.mm.ii. e che, a tal fine, sarà attivato il codice identificativo di gara CIG in sede di approvazione del capitolato di gara;

VISTE le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute in Aprile 2010;

DATO ATTO che relativamente al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 6 bis della L.n.241/90, dell'art. 6 del DPR n° 62/2003 e del codice di comportamento aziendale, non sussistono nei confronti del responsabile del procedimento e dell'istruttoria situazioni di conflitto di interesse neanche potenziale;

VISTI:

- il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;
- il decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118;
- il decreto legislativo 31 marzo 2023, n.36;
- lo Statuto Comunale;
- il Regolamento di contabilità;
- il Regolamento comunale degli uffici e dei servizi,

#### **DETERMINA**

1. che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di approvare l'allegato avviso per manifestazione d'interesse all. sub "1" alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale, unitamente alla scheda di domanda di invito all. sub "2" e capitolato speciale di appalto per il servizio di refezione scolastica all. sub "3";

3. di stabilire che il termine di presentazione delle domande di invito è il 01.12.2023, ore 12,00;
4. di acquisire da parte del Responsabile del Servizio Finanziario il visto di regolarità contabile;
5. di pubblicare la presente all'Albo Pretorio on-line al fine di garantire gli adempimenti previsti in materia di pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa;
6. di pubblicare, altresì, il presente provvedimento sul sito istituzionale del Comune di Masi, in "Amministrazione Trasparente" nella sezione "Bandi di gara e contratti";
7. di dare atto che la presente determinazione verrà inserita nella raccolta cronologica di cui all'art. 183, comma 9, del D. Lgs n. 267/2000.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Boldrin Elia



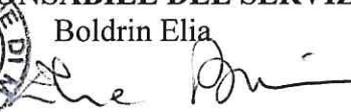
**OGGETTO: SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 16.01.2024 AL 31.07.2025 - APPROVAZIONE AVVISO DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE.**

### **VISTO DI COMPATIBILITA' MONETARIA**

Il responsabile del servizio rilascia il visto di compatibilità monetaria attestante la compatibilità del pagamento della spesa di cui alla presente determinazione con gli stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica (art. 9 ,comma 1, lettera a) punto 2 del D.L. 78/2009 convertito con modificazioni dalla Legge 102/2009) e l'ordinazione della spesa stessa.

In data 17-11-2023 la presente determinazione viene trasmessa in originale e copia al Responsabile del Servizio Finanziario.

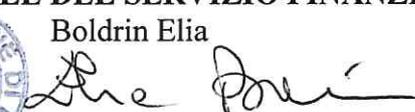
Masi, li 17-11-2023

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
Boldrin Elia  
  
\* \* \*

### **ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA**

Si certifica l'effettivo svolgimento dell'istruttoria contabile, sull'argomento in oggetto, e si esprime pertanto parere favorevole. Si attesta, altresì, l'esistenza di idonea copertura ai sensi dell'art. 151, comma 4, del D.Lgs. 267/2000.

Masi, li 17-11-2023

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO**  
Boldrin Elia  
  




# COMUNE DI MASI

35040 - PROVINCIA DI PADOVA

Piazza Libertà n. 1-3 – Tel. 0425-591130 – Fax 0425-591140 – Partita I.V.A. 01931960288 – Cod. Fisc. 82001470283

## AVVISO PER MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER ESSERE INVITATI A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DAL 16.01.2024 AL 31.07.2025

### IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA-CONTABILE E TRIBUTI

#### RENDE NOTO

che lo Scrivente Ente è intenzionato a verificare sul mercato la presenza di soggetti interessati ad essere invitati ad una procedura negoziata per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, da esperire con le caratteristiche previste dall'allegato capitolato di appalto (allegato sub "B");

I soggetti interessati all'affidamento sono invitati a segnalare la propria volontà ad essere invitati, presentando apposita candidatura (utilizzando preferibilmente il modello allegato *sub A* alla presente), entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 01.12.2023, al Comune. Le domande pervenute oltre tale termine non saranno accolte.

Le domande potranno essere presentate con una delle seguenti modalità:

- a) direttamente a mano, presso l'Ufficio protocollo del Comune di Masi, sito in Piazza Libertà n. 1-3 – Masi (PD);
- b) tramite raccomandata a/r all'indirizzo del Comune di Masi, sito Piazza Libertà 1/3 – 35040 Masi (PD);
- c) mediante posta elettronica certificata, sottoscritta con firma digitale all'indirizzo: [masi.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:masi.pd@cert.ip-veneto.net);

#### NOTIZIE NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE:

1. ENTE APPALTANTE: Comune di MASI (PD) – Piazza Libertà, 1/3 – 35040 Masi (PD) – Area Amministrativa-contabile – Tel. 0425/591130 – Fax 0425/591140 – E-mail: [ragioneria@comune.masi.pd.it](mailto:ragioneria@comune.masi.pd.it);
2. DATA E LUOGO SVOLGIMENTO DELLA GARA: la gara verrà espletata entro il 15.01.2024 sulla piattaforma MePA gestita da Consip spa tramite il portale [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) con il criterio della RdO o Trattativa Diretta in caso di unico partecipante da parte del Responsabile del Procedimento;
3. PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: procedura negoziata volta all'individuazione di operatori economici selezionati tramite indagine di mercato svolta mediante avviso per manifestazione d'interesse con aggiudicazione in base al criterio del prezzo più basso;
4. LUOGO DELLE PRESTAZIONI: Il servizio verrà svolto nel territorio di Masi, presso il micronido comunale, la scuola dell'infanzia e la scuola primaria;
5. OGGETTO DELL'APPALTO: La gara ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e gli adulti, che rispettivamente frequentano o svolgono la loro attività presso la Scuola dell'Infanzia comunale "San Giuseppe", la Scuola Statale Primaria "Fausto Zonaro", nonché il Micro Nido comunale "Foglie

verdi” nel Comune di Masi, comprendente la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti in loco. E’ prevista, inoltre, la fornitura di pasti per i dipendenti del Comune di Masi ed eventuali utenti esterni individuati dall’ufficio servizi sociali, compatibilmente con l’organizzazione del servizio in favore delle istituzioni scolastiche ed educative;

6. DURATA: Il servizio verrà affidato a partire dal 16.01.2024 e fino al 31.07.2025. Il servizio avrà inizio e termine secondo la cadenza del calendario stabilito dalle Autorità scolastiche.  
Per motivi di urgenza il servizio potrà iniziare, sotto riserva di legge, anche in pendenza della stipula del contratto;
7. NUMERO DI PASTI PRESUNTI DA FORNIRE: L’Ente prevede che il numero totale di pasti che dovranno essere forniti dall’aggiudicatario, per il periodo sopra indicato, sarà di circa 31.970;
8. PREZZO DEL SERVIZIO: il valore a base d’asta dell’intero appalto, IVA ed oneri della sicurezza esclusi, ammonta a €uro 137.000,00, a cui si aggiungono gli oneri relativi all’attuazione dei piani della sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a € 1.000,00 IVA compresa.  
Tale importo è meramente presuntivo e non vincola il Comune dato che il suo ammontare effettivo dipenderà dall’offerta presentata e dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti;
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: Saranno invitati a presentare la propria offerta gli operatori che avranno espresso manifestazione di interesse in possesso dei requisiti di cui all’art. 100 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023;
10. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: il Responsabile del procedimento è la Sig.ra Elia Boldrin, Responsabile dell’Area Amministrativa-contabile, a cui potranno essere richieste, tramite mail all’indirizzo [ragioneria@comune.masi.pd.it](mailto:ragioneria@comune.masi.pd.it), tramite telefono al numero 0425-591130, int. 3. Le ulteriori informazioni o chiarimenti ritenuti necessari in relazione all’invito, alle modalità di partecipazione ed allo svolgimento della gara;
11. ULTERIORI OBBLIGHI:  
Con la sottoscrizione del contratto, la Ditta aggiudicataria accetta la possibilità che il Comune receda dal contratto senza penali:
  - qualora l’Ente decida di dare esecuzione a normative regionali o nazionali in materia di associazionismo fra i Comuni con popolazione fino ai 5.000 abitanti, incompatibili con l’espletamento del servizio di refezione scolastica quale Ente singolo;
  - qualora normative nazionali o regionali impongano all’Ente di ottenere condizioni economiche più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall’impresa affidataria. In questo caso, prima di poter dar seguito alla clausola risolutiva espressa recedendo dal contratto sottoscritto, il Comune dovrà inviare apposita comunicazione scritta alla Ditta dando la possibilità a quest’ultima, entro un termine di quindici giorni, di adeguare il prezzo a quello più vantaggioso. L’amministrazione, inoltre, si riserva la facoltà di non stipulare il contratto qualora siano disponibili sul sistema Me.Pa. prezzi e/o offerte più vantaggiose e non vi sia adeguamento del prezzo da parte dell’aggiudicatario;
12. ULTERIORI INFORMAZIONI: il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l’amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure.

La Stazione Appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa;

13. TUTELA DEI DATI PERSONALI: ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto del servizio in oggetto. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge e regolamento. Il titolare del trattamento è il Comune di Masi.

Masi, li 17.12.2023

Allegati:

- A) Fac - simile di domanda per manifestazione di interesse;
- B) Capitolato speciale d'appalto.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA CONTABILE

Elia Boldrin



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Elia Boldrin", written over the printed name.





# COMUNE DI MASI

35040 - PROVINCIA DI PADOVA

Piazza Libertà n. 1-3 – Tel. 0425-591130 – Fax 0425-591140 – Partita I.V.A. 01931960288 – Cod. Fisc. 82001470283

## ISTANZA FINALIZZATA ALL'INVITO A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SUL MEPA PER IL PERIODO DAL 16.01.2024 AL 31.07.2025.

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a  
 a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente nel  
 Comune \_\_\_\_\_ di  
 \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
 in via/piazza \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_,  
 \_\_\_\_\_, in qualità di Legale rappresentante del/la:  
 \_\_\_\_\_, con sede nel  
 Comune di \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_, in via/piazza  
 \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_,  
 Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Partita I.V.A. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_, Fax \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

con espresso riferimento alla  
 Impresa/Consorzio che rappresenta, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi, ai sensi degli articoli 46, 47 e 48 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, visto l'avviso di manifestazione d'interesse pubblicato dal Comune di Masi in ordine al servizio emarginato in oggetto,

### CHIEDE

di essere invitato alla procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica di Masi, periodo dal 16.01.2024 al 31.07.2025, da espletarsi sul MePA tramite RDO, o, in presenza di unico operatore Trattativa Diretta con il criterio del miglior prezzo.

### A tale scopo DICHIARA

Di essere abilitato e operativo nel Mercato Elettronica della PA (MePA) – gestito da Consip Spa tramite il portale internet [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)

Luogo e data \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

N.B. allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del Legale rappresentante.



**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER IL SERVIZIO DI “REFEZIONE SCOLASTICA”  
MICRO NIDO – SCUOLA DELL’INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA**

**CIG A02D85390C**

**ART. 1 - OGGETTO**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e gli adulti, che rispettivamente frequentano o svolgono la loro attività presso la Scuola dell'Infanzia comunale “San Giuseppe”, la Scuola Statale Primaria “Fausto Zonaro”, nonché il Micro Nido comunale “Foglie verdi” nel Comune di Masi, comprendente la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti in loco. E' prevista, inoltre, la fornitura di pasti per i dipendenti del Comune di Masi ed eventuali utenti esterni individuati dall'ufficio servizi sociali, compatibilmente con l'organizzazione del servizio in favore delle istituzioni scolastiche ed educative.

L'appalto comprende, altresì, la gestione amministrativa del servizio mediante sistema informatico, che include tutte le fasi della gestione stessa, dall'iscrizione degli alunni al servizio (su moduli e con comunicazioni predisposte o approvate dal Comune), alla riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe approvate e comunicate dall'Amministrazione comunale, fino alla rendicontazione e fatturazione del costo a carico del Comune, che sosterrà l'eventuale differenza di prezzo tra costo del servizio e tariffe praticate. Il Comune dovrà sostenere anche il costo del pasto per il personale insegnante e Ata, il costo del pasto per gli alunni indigenti che hanno ottenuto l'agevolazione o la completa esenzione dal pagamento della tariffa prevista e gli eventuali utenti morosi.

Per eventuali pasti destinati all'esterno per conto terzi è consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno della cucina del micronido comunale per il confezionamento e la preparazione degli stessi, previa autorizzazione concedibile ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione. Tale attività non dovrà comportare modifiche degli standard operativi e qualitativi del servizio erogato all'Amministrazione, e comunque non dovrà incidere od ostacolare il regolare svolgimento del servizio di ristorazione. In caso di autorizzazione, la ditta dovrà corrispondere al Comune di Masi un diritto d'uso pari a € 0,40/pasto.

Il servizio dovrà avere ridotto impatto ambientale, ed essere conforme alle disposizioni ambientali di cui al Piano Nazionale d'azione sul Green Public Procurement - PAN GPP), adottato con il Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008, aggiornato con Decreto 10 aprile 2013, e ai criteri ambientali minimi vigenti, di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), Allegato 1, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 220 del 21.9.2011, e s.m.i.

**ART. 2 - DURATA**

Il presente appalto avrà durata dal 16 gennaio 2024 al 31 luglio 2025.

Il Comune provvederà a comunicare alla ditta appaltatrice la data di inizio del servizio, che potrà essere diversa a seconda dell'organizzazione dell'attività didattica del Micro Nido, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria.

**ART. 3 – IMPORTI A BASE DI GARA**

L'importo a base d'asta unitario per pasti e merende, è così quantificato:

- € 5,00 a pasto (scuola primaria);
- € 4,00 a pasto (scuola dell'infanzia e micro nido, dipendenti del Comune e/o utenti esterni);
- oneri per la sicurezza: € 1.000,00 IVA compresa.

Il numero presunto di pasti ad anno scolastico è: - nr. 5.760 per la scuola primaria; - nr. 12.390 per la scuola dell'infanzia e per il micronido.

Il numero presunto di pasti per i dipendenti del Comune e/o utenti esterni è di nr. 1.840 annui, e comunque subordinato alla richiesta del servizio da parte dell'utenza.

Tabella riassuntiva dei costi per il periodo dal 16 gennaio 2024 al 31 luglio 2025:

<b>Tipologia</b>	<b>Quantità</b>	<b>Prezzo unitario</b>	<b>Costo per Tipologia</b>
Pasti scuola primaria	9.120	€ 5,00	€ 45.600,00
Pasti scuola dell'infanzia e micro nido	19.850	€ 4,00	€ 79.400,00
Pasti dipendenti del Comune e/o utenti esterni	3.000	€ 4,00	€ 12.000,00

<b>Valore dell'appalto a base d'asta</b>	<b>€ 137.000,00</b>
IVA	€ 6.200,00
Oneri per la sicurezza IVA compresa	€ 1.000,00
<b>Totale spesa appalto</b>	<b>€ 144.200,00</b>

Pertanto il valore a base d'asta dell'intero appalto, IVA ed oneri della sicurezza esclusi, ammonta a Euro 137.000,00, a cui si aggiungono gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a € 1.000,00 IVA compresa.

L'importo complessivo di affidamento dell'appalto è meramente presunto e non è impegnativo per l'ente concedente, perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

#### **ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Il luogo di espletamento del servizio è presso: micro nido comunale, scuola dell'infanzia e scuola primaria. La ditta dovrà:

- preparare, nella cucina sita al primo piano dei locali che ospitano il micro nido comunale "Foglie verdi", in via Mazzini 33, i pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo del nido, previa consegna su contenitori termici idonei forniti dalla ditta;
- preparare, nella medesima cucina, i pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo della Scuola dell'infanzia "San Giuseppe", sita in via Mazzini 22, previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei forniti dalla ditta;
- preparare, nella medesima cucina, i pasti da somministrare agli alunni e al personale docente e ausiliario della Scuola primaria "Fausto Zonaro", sita in via Monsignor G. Masiero 1, previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei forniti dalla ditta;
- preparare, nella medesima cucina, i pasti da somministrare ai dipendenti del Comune di Masi e agli utenti esterni che ne faranno richiesta, previa consegna su contenitori termici idonei forniti dalla ditta.

**Pasti e giorni di refezione:** il numero presunto dei pasti da somministrare è il seguente:

- 12.390 pasti annui per la scuola dell'infanzia e per il micro nido, comprensivo di merende giornaliere (una al mattino e una al pomeriggio), cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì;
- 5.760 pasti annui per la Scuola Primaria Statale per due giorni la settimana (lunedì e mercoledì) e, nei pomeriggi rimanenti (martedì, giovedì e venerdì), per circa 12 alunni che fruiscono del servizio doposcuola (salvo modificazioni disposte dalle autorità scolastiche);
- 1.600 pasti annui per i dipendenti del Comune e/o utenti esterni, e comunque subordinato alla richiesta del servizio da parte dell'utenza.
- L'amministrazione si riserva di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi delle strutture senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e gestionali, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti.

#### **Orari di refezione:**

- ore 11.30 per il Micro Nido. Non è ammesso alcun ritardo;
- ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia. Non è ammesso alcun ritardo;
- ore 13.00 per la Scuola Primaria. Non è ammesso alcun ritardo.

**I pasti** dovranno essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta o dessert, pane, acqua minerale naturale. Le grammature dei piatti dovranno essere quelle previste per la Scuola dell'Infanzia e Nido e per la Scuola Primaria, atte a garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e le tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto previsto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione Veneto approvate con DGR n. 1189 del 1.8.2017.

**Menù:** dovrà essere composto di piatti semplici e di facile digeribilità, con possibilità di scelta fra le preparazioni proposte e con rotazione che tenga conto dell'alternanza giornaliera fra gli alunni, in modo tale che i menù non siano ripetuti prima di quattro settimane. Dovranno essere predisposti menù a cadenza stagionale autunno/inverno – primavera estate.

## **ART. 5 - MODALITA' DEL SERVIZIO MENSA E DELLA FORNITURA DI ATTREZZATURA**

Il servizio comprende:

### **1. Scuola primaria "Fausto Zonaro", sita in via Monsignor G. Masiero 1:**

- preparazione e cottura, presso la cucina del micro nido comunale, di pasti caldi da somministrare agli alunni e al personale docente e ausiliario, con utilizzo di stoviglie di una tra le seguenti tipologie alternative: stoviglie di ceramica di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; oppure stoviglie in plastica, in materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie; oppure stoviglie in plastica "usa e getta". I bicchieri devono essere di vetro integri, non graffiati né scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie;

### **2. Scuola dell'infanzia "San Giuseppe", sita in via Mazzini 22:**

- preparazione e cottura, presso la cucina del micro nido comunale, di pasti caldi da somministrare ai bambini e al personale educativo e ausiliario, e successiva distribuzione previo trasporto con automezzi e contenitori termici idonei; con utilizzo di stoviglie di una tra le seguenti tipologie alternative: stoviglie di ceramica di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; oppure stoviglie in plastica, in materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie; oppure stoviglie in plastica "usa e getta". I bicchieri devono essere di plastica, in materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie;

### **3. Micro nido comunale "Foglie verdi":**

- preparazione, cottura e distribuzione in "loco" di pasti caldi ai bambini e al personale educativo dell'asilo, con utilizzo di stoviglie di ceramica di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate. I bicchieri devono essere di plastica, in materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie;

La tipologia del servizio, in tutte le ipotesi, contempla inoltre:

- la fornitura di diete speciali;
- la fornitura di diete per motivi religiosi;
- la fornitura di una merenda a metà mattina a base di frutta tagliata a pezzi ed una merenda pomeridiana per i bambini frequentanti il nido comunale e la Scuola dell'infanzia.

Tutte le sale refettorio dovranno essere dotate di:

- tovaglioli e tovagliette forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;
- posate di tipo inox (cucchiai, forchette e coltelli non seghettati) in numero adeguato ed igienizzate attraverso il lavaggio con lavastoviglie;
- contenitori igienicamente idonei a contenere pane e frutta;
- caraffe in plastica trasparente, di materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie;
- generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Tutto il necessario per le apparecchiature delle tavole deve essere fornito dalla ditta appaltatrice.

Il servizio prevede inoltre l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

In particolare il servizio per ciascuna categoria di utenti sarà articolato come segue:

- per i bambini frequentanti il micronido comunale, il servizio contempla la preparazione dei pasti e delle merende, l'apparecchiatura dei locali di refezione, la porzionatura nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali di cucina e del refettorio;
- per i bambini della scuola primaria "Fausto Zonaro", il servizio contempla la preparazione dei pasti, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, nonché il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali di cucina e refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio ed ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione del servizio. Ove richiesto, il servizio può prevedere lo sbucciamento ed il porzionamento della frutta e/o spremuta. Tali operazioni dovranno essere effettuate 15 minuti prima della somministrazione. Per alcune varietà di frutta, in quanto proveniente da agricoltura biologica, è possibile il consumo con la buccia (es. mele, pere, susine, etc.) previo adeguato lavaggio.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a spese e cura dell'Impresa aggiudicataria.

I pasti per gli alunni e le insegnanti della Scuola primaria e della Scuola dell'infanzia dovranno pervenire in contenitori in acciaio inox o in altro materiale specifico facilmente lavabili e disinfettabili atti all'ottimale

mantenimento della qualità e temperatura, ad eccezione del prosciutto, del formaggio e delle verdure non condite, della frutta e del pane.

I contenitori e le vaschette, nonché le confezioni delle altre derrate, dovranno a loro volta essere contenuti in recipienti che ne garantiscano la conservazione in condizioni di commestibilità, organolettiche e temperatura ottimali fino al momento della consumazione.

Il numero dei pasti di cui all'art. 3 ha valore puramente indicativo; la ditta fornitrice dovrà verificare entro le ore 9.30 del giorno del consumo, il numero dei pasti da confezionare in base alle presenze effettive.

Il menù settimanale dettagliato deve essere esposto presso le sedi di refezione. Il Comune si riserva la facoltà di:

- proporre alla ditta fornitrice modifiche e/o alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;
- apportare, nel corso della fornitura, variazioni negli orari e nei giorni 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. 6 – CONCESSIONE DEI LOCALI**

Il Comune mette a disposizione i locali siti presso il Micro nido comunale "Foglie verdi", adibiti a cucina per la preparazione dei pasti del Nido, della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria, nonché annessa mensa per gli utenti del nido;

Il Comune pone a disposizione del servizio la struttura edilizia dei vani adibiti a cucina, deposito merci o ripostiglio, la zona mensa e tutte le attrezzature necessarie alla preparazione, conservazione e distribuzione delle pietanze, ivi compreso il montacarichi, che ha una portata massima di 50 kg.

La ditta appaltatrice attuerà, sempre a sua cura e spese, tutte le provvidenze necessarie per prevenire i danni a persone o cose.

#### **ART. 7 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

La ditta dovrà mantenere i predetti locali, gli impianti e tutte le attrezzature in perfette condizioni sotto il profilo igienico-sanitario e funzionale, salvo il deperimento dovuto all'uso.

La ditta dovrà redigere un inventario in contraddittorio con il Responsabile comunale del Servizio, esottoscritto dalle parti, per ogni macchinario, attrezzatura e suppellettile presente nei locali di proprietà del Comune.

La ditta dovrà provvedere totalmente a propria cura e spese al funzionamento delle cucine (approvvigionamento delle derrate, stoccaggio e conservazione, rischio del deterioramento e calo del peso, spese di gestione di manutenzione ordinaria degli impianti della predetta cucina), esonerando il Comune da ogni e qualsiasi onere e responsabilità al riguardo.

Sarà a carico della ditta il trasporto dei pasti per la Scuola dell'infanzia e per la Scuola primaria e la fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette).

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dalla vigente normativa in materia di igiene generale degli alimenti.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

Dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico, mail e fax) di un proprio tecnico responsabile verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

In caso di sospensione o abbandono anche parziale del servizio, e in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.

Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da cause di forza maggiore (es. emergenza neve o altre condizioni meteorologiche avverse, dissesti stradali, calamità naturali, interruzione totale di energia elettrica, etc.), l'appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza.

Il servizio è altresì da considerarsi servizio pubblico essenziale.

L'interruzione del servizio deciso da parte del Responsabile comunale del Servizio interessato per qualsiasi motivazione e/o dalle Autorità competenti per cause di forza maggiore, non darà luogo ad alcuna responsabilità in capo all'Amministrazione comunale e tale interruzione sarà comunicata per iscritto tempestivamente alla controparte.

#### **ART. 8 - PERSONALE**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'operatore economico che risulterà aggiudicatario del servizio ha l'obbligo, in caso di cambio di gestione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, una unità di personale in organico presso il precedente appaltatore, di cui all'Allegato **sub A**) al presente capitolato, in quanto sia armonizzabile con l'organizzazione d'impresa aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Il rapporto di lavoro del dipendente assorbito proseguirà con l'Appaltatore subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizione analoga a quelle attualmente occupata, secondo quanto previsto dai CC.CC.NN.LL. di categoria vigenti.

Nell'ottica della promozione delle opportunità di impiego per i residenti, la ditta aggiudicataria dovrà impiegare personale di fiducia, i cui nominativi saranno anticipati all'Amministrazione comunale, onde consentirle di esprimere il proprio gradimento, a fini di garanzia preventiva di buona gestione del servizio, sia per l'amministrazione comunale che per gli utenti.

Almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà comunicare per iscritto al Servizio Istruzione del Comune di Masi l'elenco nominativo del personale, con l'indicazione del centro di cottura e/o refezione presso il quale lo stesso presta servizio, la qualifica e l'orario effettuato.

Il Comune di Masi si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà aver svolto percorsi formativi/informativi professionali organizzati da enti riconosciuti in ottemperanza alla L.R. Veneto n.41/19.12.2003 e s.m.i..

#### **ART. 9 - VESTIARIO**

L'Impresa fornirà annualmente a tutto il personale almeno quattro divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi, nonché ogni altro dispositivo individuale di sicurezza, previsti per ogni operazione considerata a rischio ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di refezione.

Le nuove divise per la distribuzione e per la pulizia devono essere fornite almeno 5 giorni prima dell'avvio del servizio all'inizio di ogni anno scolastico.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

#### **ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E SPECIFICHE TECNICHE DI BASE**

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge, preparata a regola d'arte e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Gli alimenti utilizzati nell'abituale servizio di ristorazione scolastica devono rispondere alle prescrizioni di carattere generale, di cui alle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione Veneto approvata con DGR n. 1189 del 1.8.2017.

Tutte le derrate porzionate a cura della ditta (prosciutto, formaggio) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, al fine di evitare contaminazioni.

Ad ognuna delle sedi della refezione dovrà essere data, secondo le esigenze, fornitura di olio extra vergine di oliva in confezioni sigillate da litro, di aceto di vino, di formaggio grattugiato (parmigiano o grana).

Produzione degli alimenti e delle bevande:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- Carne deve provenire:
    - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
    - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
  - Pesce deve provenire:
    - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali ed alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo. Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all’utenza e al contesto, prevedendo l’utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina (da concentrato).

#### **ART. 11 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

In ordine alla preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Le Grammatore di riferimento sono quelle previste nelle linee guida della Regione del Veneto.

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità e della tracciabilità delle forniture alimentari.

Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 e s.m. e i., per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, e il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all’odore, al gusto e allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici, dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

### Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.;
- da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

### **ART. 12 - MENU' E DIETE SPECIALI**

I menù settimanali proposti dovranno essere variati, strutturati in almeno 4 settimane a rotazione, articolati in base alla stagionalità autunno-inverno e primavera-estate dei prodotti e con presenza di piatti tradizionali locali, secondo quanto prescritto dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. Essi dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'ente appaltante e la ditta.

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

Tutti i menù proposti per diete speciali non devono discostarsi di molto, se possibile, dal menù generale e garantire una alternanza di prodotti.

*Diete speciali per motivi religiosi:* l'impresa deve garantire, esclusivamente su autorizzazione del Servizio Istruzione, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose. Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri sarà concessa una dieta alternativa, di pari valore nutritivo, per gli utenti di religione cattolica le cui famiglie ne facciano richiesta.

*Diete speciali per motivi di salute* (allergie, intolleranze ed altre condizioni patologiche): l'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne abbiano fatto apposita richiesta con le procedure previste, l'erogazione di un menù specifico che tenga conto delle prescrizioni indicate dal medico.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

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

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

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

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

### **ART. 13 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

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

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 48 ore, con un cartello portante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

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

### **ART. 14 – VERIFICA PASTI CONSUMATI**

Entro il giorno 5 di ogni mese la ditta trasmetterà all'Ufficio Istruzione del Comune di Masi un prospetto riepilogativo, suddiviso per classi, dei pasti consumati nel mese precedente.

La ditta trasmette inoltre un prospetto riepilogativo e nominativo, suddiviso per classi, dei pasti consumati e non pagati, nonché dei pasti del personale scolastico.

Una volta verificata la corrispondenza del numero di pasti consumati e di quelli forniti, la ditta procederà alla fatturazione dei pasti al Comune che provvederà alla liquidazione e pagamento, previa verifica della regolarità contributiva e previdenziale.

### **ART. 15 - RICICLO**

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus, che ne facciano richiesta, le quali effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti, ai sensi della legge n. 155 del 25 giugno 2003 e s.m.i..

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali. In merito alla possibilità di ritirare da parte di Associazioni o volontari zoofili i residui di mense dalle refezioni scolastiche, si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata; il volontario preposto al ritiro del materiale deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria regolarmente rilasciata dalla ASL di appartenenza;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di refezione scolastica deve comunicare al Servizio Istruzione in merito alla denominazione dell'Associazione e alle modalità del ritiro a norma di Legge.

### **ART. 16 - DISTRIBUZIONE**

Il servizio di distribuzione dei pasti consiste nella:

- predisposizione del refettorio;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- somministrazione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- gestione dei rifiuti;

Nel servizio di somministrazione dei pasti dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- la somministrazione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza dei commensali;
- il tempo massimo di somministrazione non dovrà essere superiore a 40 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- l'acqua, servita in caraffe chiuse da coperchio, dovrà essere prelevata pochi minuti prima della distribuzione del pasto;
- deve essere assicurato il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure devono essere condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es: 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

### **ART. 17 – PULIZIA**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa, che dovrà aver cura di mantenere

le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'Impresa le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio e delle zanzariere. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l'impresa dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

#### **ART. 18 - SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

#### **ART. 19 - RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata (umido, secco non riciclabile, plastica, alluminio, vetro, etc.). È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

Anche per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, l'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

#### **ART. 20 - ADEMPIMENTI NECESSARI ALL'AGGIUDICAZIONE E ALLA STIPULA DEL CONTRATTO**

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara indicati dagli artt. 10 del Codice ai sensi dell'articolo 17 combinato con l'art. 183 del D. Lgs. 36/2023.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, con applicazione dell'art. 3 del D.L. 76/2020.

#### **ART. 21 - ESECUZIONE ANTICIPATA IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata del contratto dando avvio all'esecuzione della prestazione anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

#### **ART. 22 – SUBAPPALTO**

All'aggiudicatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione e/o confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

#### **ART. 23 – ASSICURAZIONI**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

L'Amministrazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 150.000,00 (centocinquantamila/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

#### **ART. 24 – GARANZIA DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire, nelle forme di cui all'art. 14, un deposito cauzionale definitivo in misura almeno pari al 10% dell'importo contrattuale, o comunque nella misura determinata dall'art. 117 del D. Lgs 36/2023, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante. Resta salvo per l'Amministrazione competente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Ai sensi dell'art. 117 comma 8 del D. Lgs. 36/2023, la garanzia definitiva è progressivamente svincolata nelle misure e nelle ipotesi ivi contemplate.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione competente avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, 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. 25 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE, CONTROLLI**

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, controlli presso il Centro cottura per verificare la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

E' altresì facoltà del Comune incaricare personale specializzato (proprio od esterno) con il compito di verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dalla ditta né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

#### **ART. 26 – EVENTI ECCEZIONALI**

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, la ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la medesima dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 24 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzioni di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli

impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione, a richiesta del Comune, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

#### **ART. 27 - PENALITA'**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti prenotati quel giorno;
- in caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 10% dell'importo totale di tutti i pasti prenotati in quel giorno;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei piatti interessati forniti in quel giorno;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli eventualmente concordati dal Comune con la ditta fornitrice, alla stessa verrà imputata una penalità pari al 10% dell'intera fornitura del giorno interessato.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata dall'A.C. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, si procederà ad applicazione della penale, trattenendo il relativo ammontare dalla prima fattura in scadenza.

In caso di recidiva, o qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune procederà alla risoluzione del contratto e all'incameramento del deposito cauzionale.

L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

#### **ART. 28 – MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutto il periodo di cui all'art. 2.

Il prezzo di aggiudicazione potrà essere rivisto annualmente in base all'indice ISTAT relativo ai prezzi al consumo per operai e impiegati a decorrere dal 2° anno successivo alla stipula del contratto.

La ditta fornitrice emetterà la fattura a carico del Comune, con cadenza bimestrale, comprendente l'importo corrispondente alla differenza di "prezzo" tra costo del servizio e tariffe praticate, per il numero dei pasti consumati dagli alunni; l'importo dei pasti consumati dal personale scolastico avente diritto, oltre che i pasti degli alunni indigenti che hanno ottenuto l'agevolazione o la completa esenzione dal pagamento della tariffa prevista, e i pasti degli eventuali utenti morosi.

La liquidazione e il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della fattura stessa, previa verifica della regolarità previdenziale e assicurativa della ditta (acquisizione DURC).

Con il prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione della fornitura, nonché qualsiasi onere, espresso e non, inerente e conseguente ai servizi di cui al presente capitolato.

Tutti gli oneri fiscali e le spese inerenti e conseguenti relativi al contratto per il presente appalto previsti dalle vigenti normative, sono a totale carico della ditta fornitrice.

#### **ART. 29 - NORME FINALI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le norme contenute nel D. Lgs. n. 36/2023 e le altre norme vigenti in materia.

Per qualsiasi controversia in materia di esecuzione del contratto d'appalto è competente il Foro di Rovigo.



**OGGETTO: SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL  
16.01.2024 AL 31.07.2025 - APPROVAZIONE AVVISO DI  
MANIFESTAZIONE D'INTERESSE.**

**REFERTO DI PUBBLICAZIONE**

Io sottoscritto Messo Comunale attesto che copia del presente atto viene pubblicato il giorno **24 NOV. 2023** all'albo pretorio reg. n. 334 ove rimarrà esposto per 15 giorni consecutivi.

Masi, li 24 NOV. 2023



MESSO COMUNALE  
Alessia Lissandrin

