

# UNIONE DEI COMUNI DEL VILLANOVA

---



Comune di  
Romana



Comune di  
Villanova Monteleone



Comune di  
Monteleone Rocca Doria



Comune di  
Padria



Comune di  
Mara

## UNIONE DEI COMUNI DEL VILLANOVA

### PROVINCIA DI SASSARI

*Via Roma, 50 c/o Comune di Romana (SS) - CAP 07010*

## APPALTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO DA OTTOBRE 2017 A GIUGNO 2018

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

C.I.G. n. 71726566F9

## SOMMARIO

- ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO
- ARTICOLO 3 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
- ARTICOLO 4 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- ARTICOLO 5 - CONFEZIONAMENTO DELLE PORZIONI
- ARTICOLO 6 – TRASPORTO DEI PASTI
- ARTICOLO 7 - AUTORIZZAZIONI SANITARIE
- ARTICOLO 8 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP
- ARTICOLO 9 - QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI E DEI REALTIVI COSTI
- ARTICOLO 10 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- ARTICOLO 11 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE DEI PASTI
- ARTICOLO 12 - OBBLIGHI DEL COMUNE, FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- ARTICOLO 13 - VIGILANZA E CONTROLLI
- ARTICOLO 14 - PERSONALE
- ARTICOLO 15 - COPERTURA ASSICURATIVA
- ARTICOLO 16 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO
- ARTICOLO 17 - LOCAZIONE ATTREZZATURE E LOCALI
- ARTICOLO 18 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
- ARTICOLO 19 - TRATTAMENTO DEI RIFIUTI
- ARTICOLO 20 - GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA
- ARTICOLO 21 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
- ARTICOLO 22 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO, RECESSO E PENALI
- ARTICOLO 23 - SUBAPPALTO E CESSIONE
- ARTICOLO 24 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
- ARTICOLO 25 - RESPONSABILITÀ
- ARTICOLO 26 - SPESE CONTRATTUALI
- ARTICOLO 27 - DISPOSIZIONI FINALI
- ARTICOLO 28 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ARTICOLO 29 - FORO COMPETENTE
- ARTICOLO 30 - RINVIO ALLE NORME GENERALI
- ARTICOLO 31 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

## **ALLEGATI**

**ALLEGATO A - TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO – PASTI A DOMICILIO ANZIANI E SOGGETTI NON AUTOSUFFICIENTI**

**ALLEGATO B - TABELLA DIETETICA MICRONIDO**

**ALLEGATO C - DESCRIZIONE QUALITATIVA DELLA MERCI**

**ALLEGATO D - GRAMMATURE DELLE PORZIONI**

**ALLEGATO E - PROSPETTO MENSILE COMPLESSIVO DI RILEVAZIONE PASTI**

**ALLEGATO F - PROSPETTO MENSILE DEL PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE DI RILEVAZIONE PASTI**

## **ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa a favore dei seguenti utenti:

- bambini del Micronido comunale di Villanova Monteleone;
- alunni e personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado (solo gli alunni residenti a Romana, Putifigari e Monteleone Rocca Doria e il personale autorizzato della Scuola) di Villanova Monteleone ;
- anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monteleone;
- bambini del Micronido comunale di Romana;
- alunni e personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana;
- anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Romana.

Il servizio prevede:

- a) per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado (solo gli alunni residenti a Romana, Putifigari e Monteleone Rocca Doria e il personale autorizzato della Scuola) di Villanova Monteleone: la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Villanova Monteleone; il conseguente ritiro e lavaggio della posateria, delle stoviglie e delle attrezzature di cucina; la pulizia dei sopraccitati locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);
- b) per i bambini dei Micronidi comunali di Villanova Monteleone e di Romana, per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana e gli anziani e i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Villanova Monteleone e Romana: la preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monoporzione ermetici (tipo usa e getta) dei pasti caldi e la distribuzione con consegna a domicilio degli stessi; il trasporto dovrà avvenire con appositi contenitori termici, su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;
- c) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e quant'altro dato in uso all'appaltatore;
- d) l'adeguata assistenza durante i pasti a favore degli alunni, in particolare della Scuola dell'Infanzia e dei primi due anni della Scuola Primaria, per quanto può ragionevolmente costituire ostacolo al regolare consumo dei pasti;
- e) l'uso delle stoviglie e delle attrezzature consegnate all'appaltatore, nonché l'eventuale reintegro di quanto mancante;
- f) la buona cura delle attrezzature, stoviglie e quant'altro concesso in uso dall'appaltatore;
- g) la locazione da parte del Comune di Villanova Monteleone a favore dell'appaltatore delle strutture ed attrezzature esistenti, con l'obbligo di restituirle nelle medesime quantità e nello stato d'uso efficiente rilevato al momento della consegna (secondo quanto disposto dal successivo articolo 17 del presente Capitolato Speciale d'Appalto).

Nell'organizzazione e gestione del servizio si tiene conto delle indicazioni riportate:

- nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" predisposte dal Ministero della Salute (Provvedimento 29/04/2010 Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge n. 131 del 05/06/2003);
- nelle "Linee guida regionali per la ristorazione scolastica" predisposte dal Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Autonoma della Sardegna (Determinazione n. 1567 del 05/12/2016);
- nel D.lgs. n. 193 del 06/11/2007 in materia di "Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- nella Legge n. 221 del 28/12/2015 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18/01/2016.

## **ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto è conferito per **mesi 9 (nove)**, presumibilmente dal mese di ottobre 2017 al mese di giugno 2018 e terminerà comunque con la chiusura dell'anno scolastico 2017/2018.

L'appaltatore ha l'obbligo di continuare il servizio alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Unione dei Comuni del Villanova non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara.

Il servizio dovrà essere garantito presumibilmente a decorrere dalla seconda settimana di ottobre e fino alla seconda settimana di giugno, salvo anticipazione, posticipazione o proroga per un periodo massimo di quindici giorni, corrispondente all'apertura/chiusura dell'anno scolastico, a giudizio insindacabile dell'Unione dei Comuni del Villanova.

Il servizio dei pasti a domicilio dovrà essere garantito nei giorni dal lunedì al sabato, all'ora di pranzo, secondo le indicazioni impartite dal Responsabile del Servizio dell'ufficio competente. Il sabato ed i giorni pre-festivi dovrà essere somministrato il doppio pasto.

L'inizio e il termine effettivo del servizio sarà comunicato all'appaltatore a mezzo posta di posta elettronica certificata.

Il servizio non è attuato di domenica.

### **ARTICOLO 3 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

Oltre a quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'appaltatore ha l'obbligo di:

1. garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale, ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. L'attività del gestore dovrà svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e quelle sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
2. provvedere allo smaltimento dell'olio vegetale esausto, derivante dall'esercizio della propria attività nei modi prescritti dalla normativa vigente;
3. allestire i locali in maniera idonea per la preparazione, la cottura, il confezionamento e la somministrazione dei pasti, dotandoli delle attrezzature necessarie se non avute in locazione dal Comune di Villanova Monteleone;
4. effettuare la pulizia, igiene e rigoverno delle strutture di produzione e di consumo (cucine e refettori), arredi, attrezzature ivi inclusi i materiali occorrenti. A tal fine, lo stesso si doterà di personale idoneo e numericamente adeguato per l'espletamento del servizio e tra questo personale dovrà essere presente una figura con la qualifica di "cuoco";
5. garantire, a favore dei bambini dei Micronidi comunali di Villanova Monteleone e di Romana, degli alunni e del personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana e degli anziani e dei soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Villanova Monteleone e Romana, il servizio di trasporto e consegna a domicilio dei pasti caldi, i quali dovranno essere confezionati in contenitori monoporzione ermetici (tipo usa e getta) e trasportati con appositi contenitori termici su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;
6. essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie ed ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività;
7. stipulare contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti;
8. approvvigionarsi delle derrate alimentari di prima qualità in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti della normativa vigente le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti nell'**Allegato C (Descrizione qualitativa delle merci)** parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
9. esporre il menù nei refettori e osservare tassativamente le indicazioni delle tabelle dietetiche approvate dall'ASL competente. Per gli alunni, il personale autorizzato della Scuola e gli anziani e i soggetti non autosufficienti si rispetterà la tabella dietetica di cui all'**Allegato A (Tabella dietetica Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria – Scuola Secondaria Primo Grado – Pasti a domicilio anziani e soggetti non autosufficienti)** parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale d'Appalto, mentre per i bambini dei Micronidi comunali si rispetterà la tabella dietetica di cui all'**Allegato B (Tabella dietetica Micronido)** parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale d'Appalto. Tali menù potranno essere variati in relazione alle esigenze che dovessero presentarsi nel corso dell'anno. Qualsiasi variazione dovrà essere concordata con l'ASL competente. In caso di alunni con problematiche alimentari su richiesta dell'ufficio competente e previa presentazione di idonea documentazione medica, dovranno essere predisposti specifici menù.

Sempre su richiesta del medesimo ufficio competente e previa semplice richiesta dei genitori, dovranno essere assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali. Nella somministrazione dei suddetti pasti l'aggiudicatario deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza e dei dati personali. Tali pasti saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni;

10. garantire il servizio di assistenza al pasto come sopra specificato;
11. osservare nella confezione dei pasti le grammature minime riportate per diversi tipi utenza nell'**Allegato D (Grammature delle porzioni)** parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale d'Appalto: queste devono intendersi a crudo e al netto di scarti;
12. fornire posate, bicchieri, tovaglie, salviette (materiale a perdere) giornalmente occorrente se non già esistenti per averli avuti in uso dal Comune di Villanova Monteleone;
13. rispettare le norme di sicurezza e sanitarie e, comunque, svolgere il servizio nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
14. garantire la continuità e regolarità del servizio. In caso d'interruzione del servizio per fatto imputabile all'appaltatore, l'Unione dei Comuni del Villanova applicherà una penale, defalcando dalla liquidazione della fattura, un importo pari al 50% dell'importo dei pasti non forniti per ciascun giorno d'interruzione. In caso d'interruzione prolungata del servizio superiore a 8 (otto) giorni l'Ente provvederà alla risoluzione del contratto con conseguente incameramento dell'intera cauzione;
15. provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, installazione, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti di tutti gli utenti. Il servizio dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato;
16. trasmettere giornalmente dopo le ore 9,30 al centro cottura gli elenchi dei nominativi e delle tipologie di pasto da somministrare, distinti per Comune (Villanova; Romana; Putifigati; Monteleone Rocca Doria) e tipologia di utente (Micronido; Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di Primo Grado e classe; personale autorizzato della Scuola; pasti per anziani e soggetti non autosufficienti);
17. preparare giornalmente i pasti agli utenti presenti negli elenchi trasmessi al centro di cottura;
18. dichiarare di aver preso visione del D.U.V.R.I. redatto dall'Unione dei Comuni del Villanova e di impegnarsi a rispettarlo e, se necessario, aggiornarlo prima o nel corso di esecuzione del servizio.

Le prescrizioni di cui ai precedenti punti 8, 9 e 11, mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a semplice richiesta dell'Unione dei Comuni del Villanova su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie. Le conseguenti eventuali incidenze sul prezzo contrattuale saranno definite di comune accordo tra le parti ed approvate con apposito atto deliberativo.

L'inosservanza delle norme di cui ai precedenti punti 1, 2, 4, 7, 8, 9 e 11 darà corso alla rescissione del contratto come previsto dal successivo articolo 22 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

#### **ARTICOLO 4 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

La preparazione e la cottura dei pasti avverrà con i sistemi tradizionali (fresca cottura) nella cucina esistente nei locali della Scuola Primaria di Villanova Monteleone.

È conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi ed alimenti precotti.

Prevvia autorizzazione della stazione appaltante, la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti caldi potrà avvenire in altri locali idonei.

#### **ARTICOLO 5 - CONFEZIONAMENTO DELLE PORZIONI**

Per quanto riguarda gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado (solo gli alunni residenti a Romana, Putifigati e Monteleone Rocca Doria e il personale autorizzato della Scuola) di Villanova Monteleone i cibi, appena cotti, saranno serviti. Il primo piatto, il secondo ed il contorno dovranno essere immessi in tre piatti monoporzione separati. Nei giorni in cui il menù prevede la preparazione di pasti liquidi, (minestra, minestrone, ecc.) l'aggiudicatario dovrà utilizzare piatti in porcellana. Apposite confezioni dovranno essere impiegate al fine di garantire praticità ed igienicità per le dotazioni di pane e frutta (quest'ultima da consegnarsi già lavata con ogni cura).

Per quanto riguarda i bambini dei Micronidi comunali di Villanova Monteleone e di Romana, gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana e gli anziani e i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Villanova Monteleone e Romana i cibi, appena cotti, saranno immessi in contenitori

monoporzione ermetici (tipo usa e getta) e trasportati con appositi contenitori termici su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente

#### **ARTICOLO 6 - TRASPORTO DEI PASTI**

L'appaltatore dovrà recapitare, a propria cura e spese, i pasti a domicilio di cui al precedente articolo 3, punto 5.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori monoporzione ermetici (tipo usa e getta) e trasportati con appositi contenitori termici su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente.

Dovranno giungere a destinazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

In particolare, la cottura dei primi piatti dovrà essere effettuata in prossimità dell'orario di partenza degli stessi e comunque secondo orari e modalità tali da permettere il mantenimento di caratteristiche organolettiche ottimali (in particolare, la pasta non deve essere "appallata all'interno del contenitore", all'assaggio sul terminale di consumo non deve risultare scotta né eccessivamente al dente né collosa, il formato deve rimanere integro).

I contenitori termici dovranno consentire un mantenimento costante delle temperature dei cibi, sia quelli da consumarsi freddi che quelli da consumarsi caldi, come da tabella sottostante:

<b>Alimenti</b>	<b>Temperatura nel centro cottura, in prossimità della partenza per la consegna a domicilio</b>	<b>Temperatura nei terminali di consumo, in prossimità della somministrazione</b>
Pasti caldi	= > 65°C	= > 60°C
Pasti freddi	Da 0°C a + 4°C	Da 0°C a + 10°C
Frutta	ambiente	ambiente
Prodotti da forno e pane	ambiente	ambiente

#### **ARTICOLO 7 - AUTORIZZAZIONI SANITARIE**

I locali e le attrezzature di cui al precedente articolo 3, punto 3 ed il mezzo di trasporto utilizzato per la consegna dei pasti a domicilio di cui al precedente articolo 3, punto 5 dovranno essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate, ai sensi del comma precedente.

#### **ARTICOLO 8 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP**

L'appaltatore deve essere in regola con quanto disposto dal D.lgs. n. 155 del 26/05/97 e ss.mm.ii. in tema di autocontrollo. A tal fine l'autocontrollo dovrà essere parte integrante del sistema aziendale, in modo da garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti. L'autocontrollo non dovrà consistere unicamente in "piani di campionamento" e nelle relative analisi di laboratorio, ma l'aggiudicatario dovrà dotarsi obbligatoriamente di un piano di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P. che dovrà essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività produttiva. Ciò significa che il "piano di autocontrollo" dovrà essere compatibile con le dimensioni e il tipo di attività svolta dall'aggiudicatario. L'Unione dei Comuni del Villanova declina ogni responsabilità qualora il "piano di autocontrollo", redatto dall'aggiudicatario, venga giudicato inadeguato da parte degli organi della ASL che pongono in essere gli opportuni controlli.

#### **ARTICOLO 9 - QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI E DEI RELATIVI COSTI**

Il compenso all'aggiudicatario per i servizi di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto è pari al costo dei pasti, come da importo di aggiudicazione risultante in sede di gara, per il numero di pasti erogati, oltre l'IVA di legge.

Il prezzo posto a base di gara è il valore stimato dell'appalto (**€ 148.480,00 esclusa IVA**), così come specificato nella tabella seguente:

	Frequenza settimanale pasto	Numero massimo fruitori giornalieri	Totale numero pasti presunto	Prezzo unitario pasto a base d'asta esclusa IVA	Importo esclusa IVA
<b>Micronido Villanova Monteleone</b>	dal lunedì al venerdì	16	1.700	€ 6,00	€ 10.200,00
<b>Scuola dell'Infanzia Villanova Monteleone</b>	dal lunedì al venerdì	48	7.100	€ 5,00	€ 35.500,00
<b>Scuola Primaria Villanova Monteleone</b>	dal lunedì al venerdì	117	13.200	€ 5,00	€ 66.000,00
<b>Scuola Secondaria di Primo Grado Villanova Monteleone</b>	Un giorno a settimana	43	1.050	€ 5,00	€ 5.250,00
<b>Pasti a domicilio anziani Villanova Monteleone</b>	dal lunedì al sabato	5	180	€ 6,00	€ 1.080,00
<b>Micronido Romana</b>	dal lunedì al venerdì	5	540	€ 7,50	€ 4.050,00
<b>Scuola dell'Infanzia Romana</b>	dal lunedì al venerdì	8	1.180	€ 7,50	€ 8.850,00
<b>Pasti a domicilio anziani Romana</b>	dal lunedì al sabato	13	2.340	€ 7,50	€ 17.550,00
<b>TOTALE</b>			<b>27.290</b>		<b>€ 148.480,00</b>

Il numero presunto dei pasti da erogare durante l'appalto è pari a **27.290** e può essere suscettibile di incremento o diminuzione.

Il valore presunto dell'appalto è pertanto stimato in **€ 148.480,00 esclusa IVA**.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono pari ad **€ 202,94** oltre IVA per tutto il periodo contrattuale, come meglio specificati nel D.U.V.R.I. allegato.

#### **ARTICOLO 10 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'Unione dei Comuni del Villanova si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

#### **ARTICOLO 11 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE DEI PASTI**

L'appaltatore ha diritto soltanto ed esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente.

La prenotazione dei pasti è fatta nei modi indicati all'articolo 3, punto 16.

Rettifiche in diminuzione operate nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono essere accolte dall'appaltatore.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non prevedibile. Della sospensione del servizio l'appaltatore deve essere informato, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente.

La sospensione temporanea del servizio mensa per le motivazioni di cui al precedente comma, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

#### **ARTICOLO 12 - OBBLIGHI DEL COMUNE, FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

L'Unione dei Comuni del Villanova si obbliga a corrispondere all'aggiudicatario un corrispettivo determinato mensilmente sulla base del numero di pasti forniti e somministrati.

Entro i primi 10 giorni di ogni mese, l'aggiudicatario presenterà:

- il prospetto mensile complessivo dei pasti erogati nel mese precedente, di cui all'**Allegato E (Prospetto mensile complessivo di rilevazione pasti)** parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- il prospetto mensile dei pasti erogati al personale autorizzato delle Scuole nel mese precedente, di cui all'**Allegato F (Prospetto mensile del personale autorizzato delle Scuole di rilevazione pasti)** parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- le attestazioni del mese precedente sottoscritte dal personale autorizzato della Scuola.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti conteggiati dall'aggiudicatario e quelli quantificati dall'Unione dei Comuni del Villanova con il sistema informatizzato delle prenotazioni e con le attestazione sottoscritte dal personale autorizzato della Scuola, l'ufficio competente dell'Ente provvederà ad inoltrare richiesta di chiarimenti sulla discordanza del numero dei pasti e fisserà un congruo termine per la risposta. Trascorsa inutilmente il suddetto termine, il conteggio dei pasti effettuato dall'Unione dei Comuni del Villanova si considererà accettato dall'aggiudicatario.

Una volta stabilito il numero esatto dei pasti erogati, l'Unione dei Comuni del Villanova comunicherà ai Comuni fruitori del servizio di mensa i rispettivi numeri dei pasti consumati e gli importi da essi dovuti. Nella stessa comunicazione chiederà il versamento di tali somme entro un termine di 10 giorni dal ricevimento della comunicazione.

Ricevute le somme dai Comuni fruitori del servizio di mensa, l'Unione dei Comuni del Villanova accerterà formalmente tali somme, le impegnerà in favore dell'aggiudicatario e comunicherà a quest'ultimo i riferimenti degli atti da inserire in fattura.

L'aggiudicatario dovrà emettere le fatture mensilmente, salvo diverso accordo fra la stazione appaltante e l'aggiudicatario.

Le fatture dovranno essere in totale **nove** e tutte intestate all'Unione dei Comuni del Villanova:

N. Progr.	FATTURA	FRUITORE
1	Fattura con indicazione dettagliata del numero dei pasti erogati ai bambini del Micronido comunale di Villanova Monteleone	Utenti Villanova Monteleone
2	Fattura con indicazione dettagliata del numero dei pasti erogati agli alunni residenti a Villanova Monteleone della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Villanova Monteleone	
3	Fattura con indicazione dettagliata del numero dei pasti erogati agli anziani e i soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monteleone	
4	Fattura con indicazione dettagliata del numero dei pasti erogati ai bambini del Micronido comunale di Romana, agli alunni della Scuola dell'Infanzia di Romana e agli alunni residenti a Romana della Scuola Secondaria di Primo Grado di Villanova Monteleone	Utenti Romana
5	Fattura con indicazione del numero dei pasti erogati agli anziani e i soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Romana	
6	Fattura con indicazione dettagliata del numero dei pasti erogati agli alunni residenti a Putifigari della Scuola Secondaria di Primo Grado di Villanova Monteleone	Utenti Putifigari
7	Fattura con indicazione dettagliata del numero dei pasti erogati agli alunni residenti a Monteleone Rocca Doria della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado di Villanova Monteleone	Utenti Monteleone Rocca Doria
8	Fattura con indicazione dettagliata del numero dei pasti erogati al personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado di Villanova Monteleone	Personale autorizzato delle Scuole di Villanova Monteleone
9	Fattura con indicazione del numero dei pasti erogati al personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana	Personale autorizzato della Scuola di Romana

Le fatture dovranno essere inoltrate all'Unione dei Comuni del Villanova con il sistema elettronico secondo la normativa vigente e dovranno riportare:

- tutti i dati relativi al pagamento (IBAN);

- C.I.G. e gli estremi della determinazione di impegno delle somme, relative al mese di riferimento, in favore dell'aggiudicatario;
- codice identificativo dell'ufficio competente destinatario della fatturazione elettronica, ai sensi del D.M. n. 55 del 03/04/2013;
- dicitura "IVA da versare a cura del concedente o committente ente pubblico, ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'I.V.A. dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore;
- quantitativi dei pasti erogati come specificato nella precedente tabella.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Unione dei Comuni del Villanova provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 60 giorni dal ricevimento al protocollo dell'Ente del regolare documento contabile.

In caso di inadempienze da parte dell'appaltatore, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo articolo 22 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'appaltatore dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Le attestazioni relative alle presenze del personale autorizzato della Scuola dovranno essere datate e sottoscritte in forma leggibile. Non saranno ammesse alla liquidazione e pagamento le attestazioni non datate e non sottoscritte.

L'Unione dei Comuni del Villanova pagherà all'appaltatore solo ed esclusivamente il numero dei pasti effettivamente **erogati e documentati** con le modalità indicate ai precedenti commi.

Il Comune di Villanova Monteleone si obbliga ad effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di sua proprietà ed utilizzati dall'aggiudicatario per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, nonché a provvedere alla riparazione delle attrezzature di cui il servizio è dotato (cucina a gas, lavastoviglie, frigorifero, pozzetto, ecc.) e date in uso all'appaltatore.

### **ARTICOLO 13 - VIGILANZA E CONTROLLI**

L'Amministrazione competente si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali e delle attrezzature impiegate dall'appaltatore nell'attuazione del servizio.

Fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, l'Unione dei Comuni del Villanova, ai fini del controllo del servizio in ogni sua fase di attuazione (compresa la fase di preparazione dei pasti), potrà avvalersi di persone formalmente incaricate che possano procedere ai controlli oppure potrà avvalersi della Commissione Mensa. Le persona individuate dovranno essere in regola con i requisiti sanitari per accedere alle strutture e dovranno essere munite di una tessera personale rilasciata dall'Unione dei Comuni del Villanova.

La Commissione Mensa sarà così composta:

- il Sindaco o suo delegato;
- il medico o altra figura sanitaria dell'Unione dei Comuni del Villanova;
- il Dirigente Scolastico o suo delegato;
- un genitore dei bambini dei Micronidi comunali, un genitore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, uno della Scuola Primaria e uno della Scuola Secondaria di Primo Grado.

In caso di inadempienze particolarmente gravi riscontrate dai singoli componenti, queste saranno valutate per iniziativa conseguente dalla Commissione riunita.

Per risolvere i problemi di pratica quotidianità, sarà sufficiente accordare l'intervento con la figura sanitaria prevista dall'Unione dei Comuni del Villanova.

L'appaltatore assume formale ed incondizionato obbligo a consentire alle persone incaricate formalmente ai controlli, alla Commissione Mensa o ai singoli componenti, senza diritto di preavviso alcuno: l'accesso ai locali di preparazione e distribuzione dei pasti, per una verifica sul confezionamento degli stessi e sulla appetibilità dei cibi; l'accesso ai locali di deposito, di conservazione delle derrate; la verifica dei requisiti sanitari dei lavoratori.

L'appaltatore è tenuto a consentire l'eventuale verifica degli acquisti ai fini dell'accertamento della freschezza e qualità delle derrate alimentari (nominativi delle ditte da cui si fornisce, bolle di consegna, ecc.) .

L'Ente appaltante, fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'ASL, ai fini del controllo dell'adeguatezza del servizio in ogni sua fase di attuazione e nella eventualità ritenga che i prodotti utilizzati dall'appaltatore non siano conformi qualitativamente e quantitativamente alle caratteristiche contenute negli Allegati "B", "C" e "D" del presente Capitolato Speciale d'Appalto o nell'offerta tecnica presentata in fase di

gara, potrà chiedere copia delle fatture di acquisto dei prodotti, la sostituzione immediata delle merci o l'integrazione delle quantità mancanti.

#### **ARTICOLO 14 - PERSONALE**

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del D.lgs. n. 81 del 15/06/2015.

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio avvalendosi direttamente del personale proprio.

L'appaltatore dovrà garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato e dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'assicurazione dagli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi di categoria.

La mancata applicazione delle norme contrattuali e la violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio sarà motivo di immediata rescissione del contratto.

#### **ARTICOLO 15 - COPERTURA ASSICURATIVA**

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando l'Unione dei Comuni del Villanova e il Comune di Villanova Monteleone, quale proprietario dei locali concessi in locazione, da ogni responsabilità. L'aggiudicatario inoltre risponderà direttamente, mediante apposita copertura R.C.T., dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nella esecuzione del servizio, anche a favore degli utenti contro i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Resta a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicatario qualunque risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Unione dei Comuni del Villanova e del Comune di Villanova Monteleone, quale proprietario dei locali concessi in locazione.

#### **ARTICOLO 16 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

L'appalto sarà aggiudicato previo espletamento di procedura di gara aperta, ai sensi dell'articolo 60, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 3, lettera a, del D.lgs. n. 50/2016, in relazione ad una valutazione complessiva, secondo quanto esplicitato nell'articolo 9 del Bando di gara, dei seguenti elementi:

1. offerta tecnica                      punti 70
2. offerta economica                  punti 30

Il Responsabile del Servizio provvederà all'aggiudicazione provvisoria, con relativo verbale, al concorrente che conseguirà il maggior punteggio complessivo. Nel caso di offerte anormalmente basse si procederà secondo quanto previsto disposto dall'articolo 97 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.

Il punteggio finale (PF) da attribuire al concorrente si otterrà sommando il punteggio relativo all'offerta tecnico-qualitativa (PT) con quello relativo all'offerta economica (PE):

$$PF = PT + PE$$

Dove →

PT = punteggio attribuito al concorrente per l'offerta tecnico-qualitativa

PE = punteggio attribuito al concorrente per l'offerta economica

Risulterà aggiudicataria l'operatore economico che avrà conseguito il punteggio più alto.

In caso di parità del punteggio finale (PF), si aggiudicherà il servizio l'operatore economico che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella

valutazione tecnica che in quella economica, si procederà con l'esperimento di miglioria dell'offerte disciplinato dall'articolo 77 del R.D. n. 827/1924.

Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi e quantitativi verrà assegnato, in applicazione dell'articolo 144 del D.lgs. n. 50/2016, tenendo conto dei seguenti parametri:

#### OFFERTA TECNICA (max 70 punti)

<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Criteria di attribuzione dei punteggi</b>	<b>Punteggi</b>
1. Caratteristiche organizzative del servizio	<p><b>Massimo punti 20</b> La Commissione giudicatrice, secondo la propria valutazione insindacabile, tenuto conto degli elementi richiesti, attribuirà i seguenti punteggi:</p> <p><u>Modalità di organizzazione del servizio e personale dedicato:</u> organizzazione del servizio, numero di unità di personale da impiegare giornalmente al servizio, inquadramento professionale, impegno orario giornaliero, giorni lavorativi settimanali e responsabilità.</p> <p><u>Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori.</u></p> <p>Allegare i curriculum vitae del personale impiegato al servizio.</p>	<p>Da 0 a 10 punti</p> <p>Da 0 a 10 punti</p>
2. Caratteristiche del sistema informatizzato adottato per la gestione del servizio mensa scolastica	<p><b>Massimo punti 6</b> La Commissione giudicatrice, secondo la propria valutazione insindacabile, tenuto conto degli elementi richiesti, attribuirà i seguenti punteggi:</p> <p><u>Caratteristiche del sistema informatizzato adottato:</u> modalità di prenotazione pasti; gestione di tariffe pasti differenziate, rispetto delle esigenze dietetiche; stampe di report; invio automatico e gratuito agli utenti di sms personalizzati al superamento di una determinata soglia del credito residuo; attivazione nei Comuni di uno o più centri di ricarica convenzionati (art. 18 del presente Capitolato Speciale d'Appalto).</p>	Da 0 a 6 punti
3. Esperienza della ditta nella gestione di servizi mensa scolastica	<p><b>Massimo 5 punti</b> Fino a 5 anni Da 6 a 10 anni Oltre 10 anni</p>	<p>1,5 punti 3 punti 5 punti</p>
4. Possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio di ristorazione collettiva	<p><b>Massimo 4 punti</b> Non possesso Possesso</p>	<p>0 punti 4 punti</p>
5. Utilizzo di prodotti DOP, IGP, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata	<p><b>Massimo punti 7</b> Da 1 a 5 prodotti Oltre 5 prodotti</p> <p>Saranno valutati solo quei prodotti per i quali vengono presentate le relative schede tecniche.</p>	<p>Da 0 a 5 punti 7 punti</p>
6. Utilizzo di prodotti provenienti dalla filiera corta, ossia prodotti che abbiano viaggiato poco (distanza massima 100 km. dal centro di cottura) e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola	<p><b>Massimo punti 7</b> Da 1 a 5 prodotti Oltre 5 prodotti</p> <p>Saranno valutati solo quei prodotti per i quali vengono presentate le relative schede tecniche dalle quali risulta la provenienza.</p>	<p>Da 0 a 5 punti 7 punti</p>

7. Premialità per utilizzo dei seguenti prodotti provenienti dal territorio dell'Unione dei Comuni del Villanova: pane, formaggio e carne	<b>Massimo punti 6 di cui:</b> 1 prodotto 2 prodotti 3 prodotti  Saranno valutati solo quei prodotti provenienti dal territorio dell'Unione dei Comuni del Villanova per i quali sono stati sottoscritti dei pre-accordi firmati dal concorrente e dagli operatori economici. Saranno valutati anche i prodotti già indicati ai paragrafi 5 e 6.	2 punti 4 punti 6 punti
8. Iniziative di educazione alimentare	<b>Massimo 6 punti</b> 1 iniziativa 2 iniziative 3 o più iniziative  L'ammissibilità, sulla base della coerenza ed efficacia delle iniziative proposte, ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà effettuata secondo la valutazione insindacabile della Commissione giudicatrice.	Da 0 a 2 punti Da 3 a 4 punti 6 punti
9. Modalità di gestione delle diete speciali	<b>Massimo punti 4</b> La Commissione giudicatrice, secondo la propria valutazione insindacabile, attribuirà il seguente punteggio:  <u>Modalità di gestione delle diete speciali:</u> approvvigionamento delle materie prime, conservazione delle derrate alimentari, preparazione e somministrazione dei pasti, presenza di personale formato in materia, ecc.	Da 0 a 4 punti
10. Proposte migliorative sulla produzione di rifiuti	<b>Massimo 5 punti</b> La Commissione giudicatrice, secondo la propria valutazione insindacabile, attribuirà il seguente punteggio:  <u>Iniziative attuate per la riduzione della produzione dei rifiuti indifferenziati prodotti.</u>	Da 0 a 5 punti

Il punteggio finale relativo alla valutazione degli elementi tecnico-qualitativi (PT) è dato dalla somma dei singoli punteggi attribuiti ai singoli elementi sopra indicati.

Qualora la valutazione degli elementi tecnico-qualitativi non totalizzi almeno 36 (trentasei) punti, su un massimo di 70 (settanta) punti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Per le A.T.I. sarà valutata l'unica documentazione presentata dal raggruppamento.

#### OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti)

Il concorrente dovrà presentare una percentuale di ribasso sul valore stimato dell'appalto (€ 148.480,00 **esclusa IVA**). Al concorrente che presenterà il ribasso più elevato verranno assegnati 30 punti. Nell'ipotesi di discordanza tra il il valore indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Unione dei Comuni del Villanova.

Le offerte economiche saranno valutate attraverso la seguente formula:

$$PE = \frac{Pb \times 30}{Pc}$$

Dove →

PE = punteggio da attribuire al concorrente per l'offerta economica

Pb = Prezzo più basso offerto (riportare il prezzo dell'offerta economica più conveniente per la stazione appaltante)

30 = punteggio economico massimo attribuibile

**Pc** = Prezzo offerto dal concorrente (riportare il prezzo dell'offerta presentata dal concorrente da valutare)

Il punteggio sarà espresso in centesimi e arrotondato in eccesso se la terza cifra decimale del risultato ottenuto è pari o superiore a cinque.

L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto al valore stimato dell'appalto.

#### **ARTICOLO 17 - LOCAZIONE ATTREZZATURE E LOCALI**

Il Comune di Villanova Monteleone concede in locazione i locali e le attrezzature del servizio mensa.

L'appaltatore ha l'obbligo di restituirle nello stato d'uso che le medesime presentavano al momento della consegna.

I locali e le attrezzature saranno consegnate dall'Ufficio preposto all'appaltatore mediante la sottoscrizione, da entrambe le parti, del verbale di consegna. In esso saranno analiticamente descritti i beni, mobili ed immobili, costituenti il servizio di mensa scolastica, le quantità e lo stato di conservazione che i medesimi presentano alla data della consegna.

Al termine del servizio l'Ufficio preposto verificherà locali ed attrezzature, le quantità e lo stato d'uso dei beni. Redigerà il verbale di chiusura ove saranno annotate le variazioni riscontrate. Detto verbale sarà sottoscritto da entrambe le parti. L'appaltatore ha l'obbligo di integrare e/o restituire entro 10 giorni dalla chiusura del verbale tutto il materiale mancante e/o in cattivo stato di conservazione per cause non imputabili alla normale usura.

Il canone di affitto per l'intera durata dell'appalto è fissato in **€ 450,00 (quattrocentocinquanta/00)** da corrispondere al Comune di Villanova Monteleone in un'unica rata entro 60 giorni dalla data di attivazione del servizio.

Il canone di affitto è comprensivo delle spese per il consumo di energia elettrica, acqua corrente e raccolta R.S.U.

#### **ARTICOLO 18 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio mensa scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato che **non** prevede l'utilizzo dei buoni mensa cartacei.

L'appaltatore dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, all'installazione, all'avvio e all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione del servizio.

Dovrà essere presentato un progetto tecnico dettagliato, relativo al sistema informatico utilizzato per la gestione del servizio mensa. Devono essere indicate le caratteristiche dell'intero sistema specificando le modalità, le tecnologie e le certificazioni utilizzate per soddisfare quanto richiesto dal presente articolo.

È richiesta la descrizione dell'intero processo che porta alla prenotazione dei pasti, il quale dovrà essere efficiente, sicuro e semplice nell'utilizzo.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nelle modalità previste dal presente articolo e dall'offerta tecnica progettuale presentata in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.

Il sistema dovrà essere *web based* ed accessibile tramite collegamento ad internet. In conformità con la vigente normativa in materia di privacy l'accesso ai propri dati di pertinenza sarà consentito attraverso l'utilizzo di un "nome utente" e di una "password" all'Unione dei Comuni del Villanova, ai Comuni interessati dal servizio, alla società appaltatrice e alle famiglie.

Tale sistema, a titolo esemplificativo e non esaustivo, dovrà garantire:

- la prenotazione automatica dei pasti;
- la gestione e l'applicazione di tariffe pasti differenziate a seconda della situazione reddituale della famiglia (I.S.E.E.);
- il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti attraverso la prenotazione nominativa dei pasti;
- indicazioni precise e tempestive al centro di cottura sui pasti giornalieri da produrre in termini di numero e tipologia;
- l'accesso in tempo reale, al personale interessato dell'Unione dei Comuni del Villanova e dei Comuni interessati dal servizio, ai dati presenti nel sistema al fine di produrre statistiche di controllo, stampe di report ed esportazione dei dati nei formati più comuni (Excel, testo, CSV, PDF, ecc.);

- la gestione di tutte le tipologie di utenti che fruiscono del servizio mensa: bambini dei Micronidi comunali, alunni distinti per plesso scolastico, classe di appartenenza e Comune di provenienza, personale autorizzato delle Scuole distinto per plesso scolastico, anziani e soggetti non autosufficienti residenti distinti per Comune di appartenenza;
- il controllo in tempo reale di eventuali morosità con indicazione degli incassi e degli insoluti;
- la verifica da parte degli utenti del proprio credito residuo, delle ricariche effettuate e delle presenze rilevate;
- l'invio automatico e gratuito agli utenti di sms o email personalizzati al superamento di una determinata soglia del credito residuo;
- l'attivazione nei Comuni di uno o più centri di ricarica convenzionati per consentire all'utenza ulteriori possibilità di pagamento del servizio mensa. A tali centri di ricarica verranno forniti dall'appaltatore ed installati gratuitamente dei POS, dotati di modem interno, in modo da poter permettere un aggiornamento immediato del saldo dell'utente che effettua la ricarica. L'operazione di ricarica si concluderà con l'emissione di uno scontrino da parte del POS contenente le informazioni salienti della ricarica effettuata.

L'appaltatore relativamente al sistema informatico, a proprie spese e per tutta la durata dell'appalto, dovrà:

- provvedere alla fornitura ed all'installazione delle apparecchiature necessarie per il corretto funzionamento del sistema e di tutti gli accessori utili per l'espletamento del servizio;
- provvedere al caricamento, nel database del sistema informatico proposto, dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata del servizio e forniti dall'Unione dei Comuni del Villanova entro 20 giorni dalla data di comunicazione del provvedimento d'affidamento dell'appalto. Il database dovrà riprodurre la struttura organizzativa del servizio (micronidi; scuole, classi, comune di provenienza; pasti a domicilio) e contenere i dati anagrafici degli utenti, regimi dietetici e sistema tariffario;
- garantire la gestione, la manutenzione, l'aggiornamento e l'assistenza tecnica;
- provvedere alla formazione del personale interessato dell'Unione dei Comuni del Villanova e dei Comuni interessati dal servizio e, qualora fosse necessario, del personale scolastico e degli utenti.

#### **ARTICOLO 19 - TRATTAMENTO DEI RIFIUTI**

L'appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Villanova Monteleone in materia di raccolta differenziata per le diverse tipologie di rifiuti.

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro di cottura 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 che sarà effettuata a cura del Comune di Villanova Monteleone.

Gli olii vegetali esausti e le sostanze grasse derivanti dall'esercizio della propria attività verranno trattate come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.lgs n. 22/1997 e successive modifiche e il loro smaltimento deve essere effettuato dall'aggiudicatario tramite ditta specializzata. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta sono a carico dell'appaltatore.

#### **ARTICOLO 20 - GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA**

a) *Garanzia a corredo dell'offerta*

L'offerta è corredata da una "garanzia provvisoria" **pari al 2 per cento** del prezzo base indicato nel Bando di gara, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente e secondo le modalità specificate nell'articolo 93, commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016.

L'importo della garanzia è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 (articolo 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016).

Detta garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta (articolo 93, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016).

Deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (articolo 93,

comma 4 del D.lgs. n. 50/2016) e contenere, a pena di esclusione, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse affidatario (articolo 93, comma 8 del D.lgs. n. 50/2016). Resta salvo per l'Ente l'esperimento di ogni azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

*b) Garanzia di esecuzione*

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016, **pari al 10 per cento** dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

Detta garanzia deve avere validità pari alla durata dell'appalto.

Deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (articolo 103, comma 4 del D.lgs. n. 50/2016).

La mancata costituzione della "garanzia definitiva" determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria (articolo 103, comma 3 del D.lgs. n. 50/2016).

## **ARTICOLO 21 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui l'articolo 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del Codice Identificativo di Gara (C.I.G.). Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario vengano forniti gli estremi alla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3 della Legge n. 136/2010, come modificata dal D.L. n. 187/2010.

Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto.

## **ARTICOLO 22 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO, RECESSO E PENALI**

L'Unione dei Comuni del Villanova, in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore di una qualsiasi delle condizioni descritte nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, lo invita ad adempiere entro un termine da valutare di volta in volta discrezionalmente dall'Ente secondo la natura dell'adempimento richiesto; in caso di ulteriore inottemperanza, l'Unione dei Comuni del Villanova si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto per inadempimento.

La risoluzione del contratto è immediatamente disposta quando l'Unione dei Comuni del Villanova e/o le persone delegate di cui al precedente articolo 13 abbiano motivatamente dichiarato l'inidoneità dell'appaltatore a proseguire il servizio.

Il contratto con l'aggiudicatario si risolverà di diritto per grave inadempimento dell'aggiudicatario. Si applicano le disposizioni del Codice Civile e, in particolare, gli articoli 1454 e seguenti.

La risoluzione si verifica di diritto quando l'Unione dei Comuni del Villanova dichiara all'aggiudicatario, a mezzo di lettera raccomandata A/R, che intende valersi della clausola risolutiva espressa, a cui seguirà l'escussione della garanzia prestata, salvo il risarcimento di maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto per colpa dell'aggiudicatario, questi è obbligato all'immediata sospensione del servizio, al risarcimento del danno e la stazione appaltante è liberata da ogni obbligo sulla prestazione già effettuata.

L'Unione dei Comuni del Villanova potrà differire il pagamento di quanto dovuto a conguaglio delle spese sostenute, al fine di quantificare l'ammontare del danno che l'aggiudicatario abbia eventualmente provocato e debba risarcire, nonché di operare la compensazione tra le due somme.

Nessuna parte potrà essere considerata inadempiente o colpevole di violazione degli obblighi contrattuali quando la mancata ottemperanza a tali obblighi sia dovuta a cause di forza maggiore (quali ad esempio, calamità naturali o eventi imprevedibili e inevitabili) verificatesi dopo la data di stipula del contratto. In tali casi

all'aggiudicatario non saranno applicabili ritenute sui compensi dovuti, penalità o risoluzione per inadempimento.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali previste nel Capitolato Speciale d'Appalto verranno contestati per iscritto dall'Unione dei Comuni del Villanova all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni per iscritto all'Ente nel termine massimo di 5 giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione.

Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio dell'Ente, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

L'Unione dei Comuni del Villanova potrà decurtare l'importo delle penali dal corrispettivo dovuto all'aggiudicatario a qualsiasi titolo, ovvero in difetto avvalersi sulla cauzione senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di applicazione della medesima penale.

<b>INADEMPIENZA</b>	<b>SANZIONE</b>
Carenza qualitativa o prodotti diversi indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto	€ 250,00
Ritardo nella consegna dei pasti a domicilio a favore degli anziani e dei soggetti non autosufficienti (oltre le ore 13:00)	€ 300,00
Mancato rispetto degli orari fissati dal Dirigente Scolastico per la consumazione dei pasti nella mensa scolastica	€ 300,00
Mancato rispetto della grammatura prevista nel Capitolato Speciale d'Appalto	€ 350,00
Mancato rispetto del menù, come autorizzato dall'ASL	€ 350,00
Mancata consegna agli operatori dei contenitori monoporzione tipo usa e getta	€ 350,00
Inidoneità dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti	€ 300,00
Inidoneità del mezzo di trasporto dei pasti caldi a domicilio	€ 250,00
Consegna di pasti freddi – non alternativi e/o autorizzati dall'Ufficio – a favore degli anziani e dei soggetti non autosufficienti	€ 350,00
Inadeguate igiene, interna e/o esterna, del mezzo di trasporto	€ 150,00
Comportamento e linguaggio censurabile del personale dipendente nei confronti dei bambini, degli alunni, del personale autorizzato della Scuola e degli anziani e dei soggetti non autosufficienti	€ 150,00

L'Unione dei Comuni del Villanova potrà applicare all'aggiudicatario penali sino a concorrenza della misura massima pari al 10% del valore dell'appalto aggiudicato.

L'aggiudicatario prende atto in ogni caso che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni. Oltre il predetto importo massimo di penali, l'Unione dei Comuni del Villanova può risolvere il contratto e provvedere all'esecuzione in danno.

All'aggiudicatario inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dall'Ente rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Nel caso di minori spese nulla competerà all'aggiudicatario inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà l'aggiudicatario inadempiente dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto.

Per quanto non espressamente regolato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, le parti fanno riferimento alla disciplina della risoluzione del contratto di cui agli articoli 1453 e seguenti del Codice Civile.

L'Unione dei Comuni del Villanova si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino al termine della prestazione, per giusta causa o per sopraggiunti motivi di interesse pubblico.

La facoltà di recesso verrà esercitata mediante l'invio di apposita comunicazione scritta mediante lettera raccomandata A/R che dovrà pervenire alla controparte almeno 30 giorni prima dalla data di recesso. In tal caso l'Ente si obbliga a pagare all'aggiudicatario un'indennità di ammontare corrispondente alla somma dovuta per le prestazioni già eseguite al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestato dal verbale di verifica delle prestazioni svolte redatto dall'Ente. Per quanto non espressamente previsto si rinvia all'articolo 109 del D. Lgs. n. 50/2016.

### **ARTICOLO 23 - SUBAPPALTO E CESSIONE**

Per le caratteristiche di complessità, qualità e delicatezza del servizio di mensa scolastica è fatto divieto di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento di maggiori danni accertati.

### **ARTICOLO 24 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. ed, in particolare, dal disposto dell'articolo 28.

Il concorrente nella formulazione dell'offerta economica, ai sensi dell'articolo 97, comma 6 del D.lgs. n. 50/201, dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza.

L'appaltatore dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e trasmettere il Piano Operativo di Sicurezza della stessa

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Unione dei Comuni del Villanova viene riportato in allegato al Bando di gara.

Entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere l'allegato D.U.V.R.I., compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della integrazione del D.U.V.R.I. da allegare al contratto.

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il D.U.V.R.I. redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'ufficio competente dell'Ente e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.

Resta a carico dell'aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Ai sensi dell'articolo 20, comma 3 del D.lgs. n. 81 del 09/04/2008 i lavoratori dell'aggiudicatario devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.lgs. n. 81/2008.

### **ARTICOLO 25 - RESPONSABILITÀ**

L'aggiudicatario è l'unico responsabile dei danni cagionati all'Unione dei Comuni del Villanova, al Comune di Villanova Monteleone (quale proprietario dei locali concessi in locazione) e/o a terzi in ragione dell'esecuzione della prestazione e delle attività connesse, sia a causa della condotta dei propri lavoratori dipendenti sia a causa dei mezzi utilizzati. È, inoltre, diretto ed unico responsabile di ogni conseguenza negativa, sia civile che penale, derivante dall'inosservanza o dalla imperfetta osservanza delle norme vigenti ed, in particolare, dei danni arrecati a persone o cose derivanti da imprudenza, imperizia o negligenza nell'esecuzione del servizio.

### **ARTICOLO 26 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le eventuali spese di contratto (bolli, registrazione, copie, ecc.) sono a carico dell'appaltatore.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto d'appalto entro il termine indicato nella convocazione.

La ditta aggiudicataria deve eseguire il servizio a proprio rischio e con carico delle spese di qualsiasi natura, nel luogo, nei termini e con le modalità indicate nel contratto.

Qualora richiesto espressamente dalle vigenti disposizioni di legge, per la firma del contratto in modalità elettronica l'appaltatore dovrà munirsi di firma digitale.

#### **ARTICOLO 27 - DISPOSIZIONI FINALI**

L'appaltatore si impegna al pieno e incondizionato rispetto ed osservanza di tutte le clausole contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e negli allegati.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora venga meno la necessità di espletare il servizio stesso.

#### **ARTICOLO 28 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003, l'appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Ente e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

#### **ARTICOLO 29 - FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia legale che dovesse eventualmente insorgere in conseguenza del contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario del servizio, il foro competente è quello di Sassari.

#### **ARTICOLO 30 - RINVIO ALLE NORME GENERALI**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamento in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

#### **ARTICOLO 31 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento è il dott. Marco Dore.

Romana, 4 agosto 2017

Il Responsabile del Servizio  
Dott.ssa Antonella Contini

## TABELLA DIETETICA

**SCUOLA DELL'INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO –  
PASTI A DOMICILIO ANZIANI E SOGGETTI NON AUTOSUFFICIENTI**

<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>
Minestrina in brodo di carne Carne lessa Patate lesse/in verde Pane Frutta	Riso in bianco Cotoletta Verdura cotta/cruda Pane Frutta	Pasta al sugo Polpettone Verdura cotta/cruda Pane Frutta	Minestra in brodo di carne Carne lessa Patate al forno Pane Frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>
Gnocchetti sardi al sugo Pesce alla livornese/crocchette di pesce Verdura cruda Pane Frutta	Lasagne al sugo Formaggio fresco Verdura cruda Pane Yogurt alla frutta / Budino	Passato di verdure con pastina / Minestra di legumi Arista al forno Patate arrosto Pane Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>
Passato di verdure con pastina Polpette al sugo Verdura cruda Pane Frutta	Pasta con ricotta Pesce al forno / Crocchette di pesce Verdura cruda Pane Frutta	Pasta al tonno/pesto Frittata di verdure / Uova sode Pane Frutta	Passato di verdure con pastina Hamburger Verdura cruda Pane Budino / Crostata / Torta
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>
Riso allo zafferano Pollo arrosto Verdura cruda/ cotta Pane Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Frutta	Ravioli di ricotta al sugo Bastoncini di pesce Verdura cruda Pane Frutta	Pasta al sugo Pesce alla livornese/pizzaiola Verdura cruda Pane Frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
Pasta in bianco Tortino di verdure Verdura cruda Pane Frutta	Minestrina in brodo di carne Carne lessa Patate e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fettina in umido Carote crude Pane Frutta	Risotto al sugo Formaggio Verdura cotta Pane Frutta

Ogni giorno: acqua.

## TABELLA DIETETICA

## MCRONIDO

<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>
Pizza margherita Polpette al sugo Insalata Pane Budino al cioccolato	Farfalle al pomodoro Bastoncini di pesce Patate Pane Macedonia	Passato di verdura e legumi con Crostini Petto di pollo impanato Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arista di maiale al forno (con sughetto) Insalata mista Pane Frutta fresca
<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>
Risotto al pomodoro Pollo arrosto (cosce o fusilli) Patate al forno Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Fettina di maiale alla milanese in forno Fagiolini all' agro Pane Frutta fresca	Pizza margherita Polpette Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Tagliatelle all'uovo al pomodoro Prosciutto cotto e Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>
Sedanini al burro Vitello magro arrosto Verdura verde di stagione Pane Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote al vapore Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al ragù di carne Tortino di spinaci Pane Frutta fresca	Brodo di carne con pastina Pollo arrosto (cosce o fusilli) Patate lesse all'olio Pane Frutta fresca
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>
Pennette al pomodoro Arista di maiale al latte Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio d'oliva Vitello in umido Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla milanese Polpettine al forno (carni miste) Insalata mista Pane Frutta fresca	Fusilli al tonno e piselli Formaggio pasta molle (tipo Dolce sardo o cacciotta) Tortino di patate Pane Frutta fresca
<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
Passato di verdura e legumi con Crostini Uovo sodo Patate lesse all'olio o verdure di stagione Pane Yogurt alla frutta	Risotto al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Puree di patate Pane Crostata	Fusilli al pomodoro Filetti di merluzzo o salmone o Persico (al forno con pomodoro) Spinaci al burro o patate al vapore Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Bastoncini di pesce al forno Insalata di stagione Pane Frutta di stagione

**Ogni giorno:** acqua.

## DESCRIZIONE QUALITATIVA DELLE MERCI

**Tutte le merci e le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.**

Paste alimentari: Di semola di grano duro. Devono rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione; odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa; aspetto uniforme; resistente alla cottura, 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi; dopo la cottura la pasta deve presentarsi elastica, aumentata di volume; la composizione deve rispondere pienamente alle norme di legge.

Riso per risotti asciutti: Della qualità superfino arboreo. Il prodotto dovrà rispondere in tutto alle norme concernenti la disciplina del commercio interno del riso e alle caratteristiche di ciascuna coltivazione. Dovrà essere indenne da attacchi avvenuti o da attacchi in corso da parte di parassiti di qualsiasi origine. Il colore e la lucentezza dovranno corrispondere sempre a quelle peculiari del riso superfino arboreo.

Carne bovina e suina fresca: La carne dovrà essere rispondente a tutte le disposizioni sulla vigilanza igienico-sanitaria previste dalle vigenti disposizioni. I tagli dovranno provenire da animali giovani di prima qualità maschi o femmine in ottimo stato di nutrizione e ingrassamento di provenienza italiana, dando preferenza, ove possibile, alla produzione locale. Per il lesso è da utilizzare il vitellone, per lo spezzatino e le polpette vitello. È vietato l'uso di carni conservate sottovuoto.

Pesce surgelato (bastoncini, merluzzi, calamari, sogliole): I surgelati devono essere conservati utilizzando i più aggiornati sistemi ed in modo tale da non alterare minimamente le caratteristiche originali del prodotto.

Pollame fresco: Di prima scelta. Dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo. La carne dovrà apparire di colorito bianco-rosa.

Formaggi da tavola: Di produzione sarda a pasta molle prodotto con latte vaccino (tipo Dolce Sardo).

Uova: Fresche provenienti da allevamenti controllati.

Salumi: Prosciutto cotto di 1° qualità senza polifosfati.

Verdure: Devono essere fresche e di recente raccolta, giunte ad una naturale e completa maturazione; non presentare tracce di appassimento; non devono aver ricevuto trattamenti per accelerare o ritardare la maturazione.

Frutta: La frutta (mele, pere, arance, ecc.) deve essere fresca di stagione e deve essere selezionata con cura, esente da difetti visibili, aver raggiunto la maturazione adatta al pronto consumo. Deve essere di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana (come previsto nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" predisposte dal Ministero della Salute - Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131).

Pane: Fresco di giornata rispondente alle norme di legge in vigore.

Olio di oliva extra vergine: L'unico olio da utilizzare è l'extra vergine di oliva a norma di legge. È assolutamente vietato l'utilizzo di altri oli.

Passato di pomodoro: Dovrà essere utilizzato il passato di pomodoro a norma di legge di provenienza e confezionamento in stabilimenti nazionali. Per la preparazione del sugo è da utilizzare solo ed esclusivamente il passato di pomodoro. Per la preparazione dei pasti è escluso l'utilizzo di concentrato di pomodoro.

Sale: Iodato.

Acqua: Minerale naturale. Si considera acqua minerale naturale quella che viene offerta all'uso così come scaturisce dalla sorgente fornita in confezioni singole sigillate (ovvero quella fornita mediante erogatore per acqua microfiltrata con sistema di filtrazione batteriostatico).

## GRAMMATURE DELLE PORZIONI

INGREDIENTI		SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO
				PERSONALE DELLE SCUOLE ANZIANI E SOGGETTI NON AUTOSUFFICIENTI
Pasta/Riso asciutti	Gr.	60	80	90
Sugo di pomodoro	Gr.	40	50	50
Parmigiano per condimento	Gr.	8	10	12
Olio extraverginedi oliva per condimento	Gr.	5	5	5
Verdure e legumi in passato	Gr.	40	50	50
Pasta/Riso in brodo	Gr.	40	50	50
Pizza margherita: base pizza	Gr.	80	90	90
Mozzarella di mucca	Gr.	30	40	40
Pomodori pelati	Gr.	30	40	40
Olio per condimento	Gr.	5	5	5
Carne (a crudo, al netto degli scarti)	Gr.	60	70	90
Pesce (a crudo, al netto degli scarti)	Gr.	60	70	80
Prosciutto crudo o cotto sgrassato	Gr.	30	40	50
Formaggio	Gr.	50	60	70
Legumi secchi	Gr.	40	45	60
Uovo	N.	1 (da gr. 80)	1 (da gr. 80)	1 (da gr. 80)
Verdura (cruda/cotta)	Gr.	40/100	60/120	60/150
Patate lesse o al forno o purè	Gr.	100	120	150
Frutta fresca	Gr.	100	150	150
Sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	Gr.	50	60	70
Acqua	Lt.	0,5	0,5	0,5

## APPORTO CALORICO CONSIGLIATO PER IL PASTO DELLA MENSA PER FASCIA D'ETÀ

	Kcal. (valore medio)	PROTEINE (14% cal.tot.)	LIPIDI (17% cal.tot.)	GLIUCIDI (60% cal.tot.)
Scuola dell'Infanzia	550	gr.20	gr.17	gr.87
Scuola Primaria	700	gr.25	gr.20	gr.105
Scuola Secondaria di Primo Grado	870	gr.30	gr.25	gr.110
Personale delle Scuole	870	gr.30	gr.25	gr.110
Anziani e soggetti non autosufficienti	870	gr.30	gr.25	gr.110

**N.B.:**

- Le grammature sono riferite ad alcuni fra gli alimenti principali.
- Le grammature sono considerate a crudo ed al netto degli scarti.
- Le grammature e l'apporto calorico consigliato per gli insegnanti sono paragonabili a quelli per la Scuola Secondaria di 1° Grado.
- La pizza è considerata piatto unico e completo, per cui un eventuale secondo deve essere leggero (es. prosciutto e insalata cotta o cruda).

**PROSPETTO MENSILE COMPLESSIVO  
DI RILEVAZIONE PASTI**

**ANNUALITÀ 2017 / 2018**

Mese: \_\_\_\_\_

Totale mensile pasti erogati: \_\_\_\_\_

**UTENTI DI VILLANOVA MONTELEONE**

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Bambini del Micronido comunale di Villanova Montelene	

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Alunni residenti a Villanova Monteleone della Scuola dell'Infanzia di Villanova Montelene	
Alunni residenti a Villanova Monteleone della Scuola Primaria di Villanova Montelene	
<b>TOTALE</b>	

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Anziani e soggetti non autosufficienti di Villanova Monteleone	

**UTENTI DI ROMANA**

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Bambini del Micronido comunale di Romana	
Alunni residenti a Romana della Scuola dell'Infanzia di Romana	
Alunni residenti a Romana della Scuola Primaria di Villanova Montelene	
Alunni residenti a Romana della Scuola Secondaria di 1° di Villanova Montelene	
<b>TOTALE</b>	

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Anziani e soggetti non autosufficienti di Romana	

**UTENTI DI PUTIFIGARI**

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Alunni residenti a Putifigari della Scuola Secondaria di 1° di Villanova Montelene	

**UTENTI DI MONTELEONE ROCCA DORIA**

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Alunni residenti a Monteleone Rocca Doria della Scuola dell'Infanzia di Villanova Montelene	
Alunni residenti a Monteleone Rocca Doria della Scuola Primaria di Villanova Montelene	
Alunni residenti a Monteleone Rocca Doria della Scuola Secondaria di 1° di Villanova Montelene	
<b>TOTALE</b>	

**PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE DI VILLANOVA MONTELEONE**

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Villanova Monteleone	
Personale autorizzato della Scuola Primaria di Villanova Monteleone	
Personale autorizzato della Scuola Secondaria 1° di Villanova Monteleone	
<b>TOTALE</b>	

**PERSONALE AUTORIZZATO DELLA SCUOLA DI ROMANA**

TIPOLOGIA UTENZA	PASTI
Personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana	

**PROSPETTO MENSILE DEL PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE  
DI RILEVAZIONE PASTI**

**ANNUALITÀ 2017 / 2018**

Mese: \_\_\_\_\_

Totale mensile pasti erogati: \_\_\_\_\_

Giorno	VILLANOVA MONTELEONE			ROMANA
	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO	SCUOLA DELL'INFANZIA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
<b>TOTALE</b>				