



**Comune di Ossi**  
Provincia di Sassari

*Capitolato d'Appalto del Servizio Mensa*  
*AS 2016/17 2017/18*



# **COMUNE DI OSSI**

**PROVINCIA DI SASSARI**

**UFFICIO FINANZIARIO**

**CAPITOLATO D'APPALTO**  
**DEL SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA e**  
**PRIMARIA ED INSEGNANTI ATA DEI RELATIVI ISTITUTI**  
**A.S. 2016/17 2017/18**



## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

---

#### art. 1 definizioni

Ai fini del presente capitolato di intende per "impresa" o "appaltatore", l'impresa risultata aggiudicataria alla quale vengono affidate la gestione dei servizi e l'esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 del presente capitolato e per "stazione appaltante" o "A.C." l'amministrazione comunale del Comune di Ossi (SS).

#### art. 2 oggetto del capitolato

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Ossi ed il contraente appaltatore aggiudicatario per l'organizzazione e lo svolgimento dei seguenti servizi connessi alla refezione nelle scuole dell'infanzia "P. Fancellu" e primaria "B. Cuggia" ubicate nel Comune di Ossi, nella via Tevere, indicate nell'Allegato 5 "Planimetria plessi".

Nello specifico, è oggetto del presente capitolato:

- a. la preparazione con legame fresco-caldo (*per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10° e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°*), la cottura e la confezione dei pasti presso il centro di cottura sito nella Scuola dell'Infanzia "P. Fancellu" di OSSI con sede nella via Tevere, per assicurare il servizio di mensa scolastica agli alunni della Scuola Primaria "B. Cuggia", Infanzia "P. Fancellu" e personale insegnante ed Ata avente diritto in quanto prestante la propria attività lavorativa nei plessi di cui all'appalto;
- b. l'approvvigionamento delle derrate alimentari, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, integrazione attrezzature;
- c. fornitura presso le singole scuole delle stoviglie, dei piatti, dei bicchieri e delle posate, delle tovaglie e salviette/tovagliolini e quanto altro occorrente per l'effettuazione del servizio;
- d. fornitura acqua in bottigliette da 50 cl;
- e. la fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti (*scodellamento*), preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale da pranzo relativamente ai due plessi scolastici (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio) il ritiro ed il lavaggio della posateria, delle stoviglie, delle attrezzature di cucina e la pulizia e sanificazione dei locali adibiti a "centro di cottura";
- f. la fornitura di idoneo vestiario (camicie e copricapo, guanti, scarpe antinfortunistica ecc) per gli operatori tutti siano essi adibiti alla preparazione che alla somministrazione e pulizia;
- g. sgombero dai rifiuti e fornitura attrezzature quali bidoni per la raccolta differenziata e buste;
- h. il trasporto dei pasti adeguatamente confezionati dal luogo di preparazione al luogo di consumazione;



- i. la gestione informatizzata del sistema di prenotazione pasti nonché servizio di rilevazione presenze nelle scuole e conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni riportate nel successivo articolo 21 titolo IV;

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la **gestione completa**, per la mensa, **del sistema di autocontrollo igienico** previsto dal D.Lgs n. 155/1997 (H.A.C.C.P.), nei termini di cui al successivo art. 32.

la ditta

E' fatto obbligo alla Ditta/Cooperativa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza dei menu che costituiscono parte integrante del presente Capitolato nell'Allegato 2 e 3 "menù penta

settimanale e stagionale" e grammature ricette.

Il servizio di preparazione dei pasti verrà coadiuvato per il **primo anno** di aggiudicazione da n. 2 dipendenti che l'Ente mette a disposizione, quale personale assunto in pianta organica a tempo pieno con la qualifica di "cuoco". Gli stessi coadiuveranno l'affidatario nella preparazione dei pasti.

A partire dal **secondo anno** di aggiudicazione l'Ente mette a disposizione della Ditta, n. 1 dipendente quale personale assunto in pianta organica a tempo pieno con la qualifica di "cuoco".

Il Comune dà in concessione la struttura di sua proprietà con l'obbligo per l'appaltatore di restituire la stessa nello stato d'uso efficiente così come si presenta al momento della consegna (vedi art. 6).

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà, pena esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche di cui all'allegato elenco plessi", previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con il personale addetto, al fine di prender visione dei locali, arredi, attrezzature di vario tipo ed individuare l'eventuale punto di collocamento delle attrezzature per la rilevazione presenze e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione della offerta, con particolare riferimento agli oneri per la sicurezza, trasporto, pulizia, integrazione delle attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega che, a firma autenticata nelle forme di legge, dovrà essere esibita e consegnata all'Ufficio preposto. Un incaricato dell'Ufficio comproverà con una firma sul modello apposito, l'avvenuto sopralluogo. Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

*In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a R.T.I o al consorzio prendano parte al sopralluogo.*

### art. 3

#### durata e importo dell'appalto

Il presente appalto avrà decorrenza a partire dall'anno scolastico 2015/2016, con presunta decorrenza da ottobre 2016, secondo quanto verrà concordato con la direzione didattica, e si concluderà col termine di ogni anno scolastico fatta salva la facoltà di recesso di cui al successivo art. 36.

L'appaltatore s'impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico; le date di inizio e cessazione saranno comunicate in tempo utile e secondo le modalità più opportune dal Comune di Ossi.

La ditta aggiudicataria non potrà ritardare l'inizio della gestione stabilito dall'A.C., pena la decadenza in applicazione delle norme di legge, dell'appalto stesso.

DETERMINAZIONE BASE D'APPALTO					
scuola	n. alunni	n. insegnanti e ATA	n. pasti annuali	importo base d'asta singolo	costo a.s. €
Scuola infanzia n. 5 g	49	7	8.120	3,30	26.796,0



Scuola primaria n. 5 g	143	13/14	22.765	3,30	75.124,5
<b>TOTALE</b>	<b>192</b>	<b>20/21</b>	<b>30.885</b>	<b>3,30</b>	<b>101.920,50</b>
<b>TOTALE BIENNIO 2016/17 17/18</b>			<b>61.770</b>	<b>3,30</b>	<b>203.841,00</b>
Importi a base d'asta OLTRE iva al 4%					

ONERI NON SOGGETTI A RIBASSO				
ANNO SCOLASTICO	n. pasti	*	quota oneri non soggetti	Importo €
per singolo anno	30.885	*	0,02	617,70
<b>TOTALE</b>	<b>30.885</b>		<b>0,02</b>	<b>617,70</b>
<b>TOTALE BIENNIO 2016/17 17/18</b>		<b>61.770</b>		<b>1235,40</b>
0,02 per ogni singolo buono pasto OLTRE iva al 4%				

Pertanto il valore complessivo del presente appalto viene stimato, dati indicativi, per il biennio di affidamento, sulla base n. 61770 pasti complessivi presunti, sulla base del prezzo posto a base di gara di € 3,30 oltre € 0,02 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre l'iva (4%), ed ammonta a presuntivi euro **203.841,00** oltre euro **1.235,40** per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, per complessivi **euro 205.076,40 oltre Iva**. In sede di offerta economica dovrà essere data indicazione degli **oneri di sicurezza aziendali** (c.d. costi di sicurezza interni) e nel caso di mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali, non sono legittimamente esercitabili i poteri attinenti al soccorso istruttorio.

I pasti su indicati comprendono diete speciali e diete per eventuali motivi etico religiosi.

Con riferimento all'allegato IX del Decreto Legislativo 50/2016 "servizi di cui agli articoli 140,142,143 e 144" il servizio oggetto del presente appalto viene così classificato: **CPV 55524000-9 servizi di ristorazione scolastica**.

L'offerta economica (prezzo) dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per ogni singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta tecnica (altri elementi di valutazione) e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

Non sono ammesse offerte in aumento.

La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora intervengano motivi di interesse pubblico che non rendano conveniente procedere all'aggiudicazione, ovvero in applicazione dell'art. 95 comma 12 D.Lgs 50/2016 qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

#### art. 4 estensione del servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di sopravvenute esigenze (richiesta del servizio per nuove classi o soppressione del servizio in altre già previste) di estendere o contrarre il servizio, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale dello stesso in conformità a quanto previsto dall'art. 106, c. 12 del D.Lgs n. 50/2016.

L'affidatario si obbliga ad accogliere favorevolmente, agli stessi patti e condizioni del contratto, quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

È stabilito a favore dell'affidatario il solo preavviso di 15 giorni.

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di fare ricorso alla procedura negoziata senza bando a conclusione del contratto iniziale, per la ripetizione di servizi analoghi per un ulteriore anno, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016. Il valore presunto del contratto, comprensivo dell'opzione di ripetizione annuale è di € 307.614,60.



**art. 5**  
**dimensioni dell'utenza e sede di consumo**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura ubicato nei locali della Scuola materna di Ossi (via Tevere 46) e dovrà parimenti provvedere, con mezzi propri e con proprio personale alla effettiva distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti autorizzati ed aventi diritto presso la Scuola primaria con sede in via Tevere 6 e la Scuola dell'infanzia sempre con sede in via Tevere ma al civico 46 (in cui è ubicato il centro di cottura).

Costituisce condizione essenziale del presente bando:

- ◆ l'utilizzo del centro cottura (cucina) presso la Scuola infanzia di via Tevere 46, in ambiente appositamente dedicato, messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale di Ossi;
- ◆ la fornitura delle attrezzature ad integrazione di quelle già presenti, considerate necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti da parte della ditta appaltatrice;
- ◆ il centro cottura (cucina) dovrà rispondere in modo funzionale alla preparazione, cottura e distribuzione di n. 230 (circa) giornalieri;
- ◆ la settimana scolastica è articolata su n. 5 giornate settimanali, si prevedono, in applicazione del calendario scolastico regionale un numero medio di circa 145 giornate di servizio mensa nel corso di un intero anno per un totale complessivo di circa 31.000 pasti annui tenuto conto della percentuale di assenza dell'utenza;
- ◆ sono a carico altresì dell'appaltatore gli oneri di gestione generale del centro cottura (pulizia, spese di pulizia, spese di gas);

Il personale dovrà essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso la sala mensa della Scuola dell'Infanzia e presso la sala mensa appositamente predisposta presso la Scuola Primaria.

L'utenza è composta da alunni e docenti della scuola dell'infanzia (Materna) e primaria (Elementare) nonché dal personale ATA effettivamente in servizio durante l'ora di somministrazione del pasto in applicazione e secondo le modalità previste dai vigenti CCNL.

**TITOLO II**

**CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E  
CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO**

**art. 6**  
**sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro alimentare**

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). La quantità minima di tali prodotti da impiegarsi per l'esecuzione del servizio è **pari al 40%**.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. La quantità minima di tali prodotti da impiegarsi per l'esecuzione del servizio è **pari al 30%**.

I prodotti aventi una etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.Lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, n. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali.



L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R.n°1/2010. L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti può essere strumento di garanzia della tracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto dei Regolamenti CE nn. 641 del 6.4.2004 e 1830 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

#### art. 7

#### caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, "*Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari*", allegato 1 al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigo conservazione della scuola dell'infanzia di via Tevere, devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n.109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni).

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D. Lgs.vo n. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

*l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici; l'uso di carni congelate;*

*l'uso di carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;*

*l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;*

*friggere il cibo;*

*l'utilizzo del dado per il brodo e altre preparazioni;*



*il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.*

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti, a carico della ditta appaltatrice.

#### art. 8 conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

#### art. 9 operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, organolettica e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

*tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;*

*la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;*

*la carne trita deve essere macinata in giornata;*

*il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;*

*lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;*

*le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte*

*le vivande dovranno essere cotte in giornata;*

*le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;*



*legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.*

#### art. 10

#### fornitura acqua durante i pasti

L'appaltatore è tenuto alla fornitura dell'acqua potabile da consumare durante i pasti da soddisfare **mediante bottiglie preconfezionate** da 50 cl con prodotti a basso impatto ambientale.

Deve essere garantito il consumo di acqua naturale esclusivamente di medio-alta qualità.

Al fine di contribuire alla riduzione della produzione della plastica, ed in genere dei prodotti con i quali si imbottiglia l'acqua, è in facoltà dell'appaltatore prevedere, nel progetto-offerta, l'installazione di **erogatori di acqua microfiltrata da** installare in uno o entrambi i plessi scolastici dove deve essere svolto il servizio mensa.

In tale ultimo caso, l'acqua, da consumare durante i pasti, dovrà pertanto essere prelevata direttamente da detti erogatori.

Per il corretto approvvigionamento dell'acqua dagli erogatori predetti si renderà necessario il rispetto delle seguenti regole:

*utilizzare bottiglie e/o contenitori nuovi da adibire esclusivamente a questo tipo di acqua e successivamente, prima di ogni prelievo, verificarne la pulizia;  
nella scelta preferire il vetro e, in alternativa, usare contenitori per alimenti;  
usare contenitori con tappo a vite o comunque chiusura ermetica;  
mantenere l'igiene dei contenitori;  
non riempire i contenitori completamente ma lasciare un po' d'aria tra il tappo ed il livello del liquido;  
conservare l'acqua in luoghi freschi e non lasciarla in posti esposti al sole o al caldo.  
non conservare per lunghi periodi, preferendo frequenti approvvigionamenti ed evitando di effettuare grandi scorte.*

### TITOLO III

#### CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

#### art. 11

#### modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Sardegna.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc...) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento) dal dirigente scolastico, per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori, il trasporto e la **distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura o scodellamento** nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l'assistenza agli alunni durante la fruizione, **in particolar modo nella somministrazione dell'acqua (mediante riempimento bicchiere a richiesta del bambino) e della frutta.**

**Il servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta con particolare attenzione per le prime classi della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia, da effettuarsi prima della somministrazione;**



Comune di Ossi

Provincia di Sassari

Capitolato d'Appalto del Servizio Mensa

AS 2016/17 2017/18

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso i locali cucina della scuola dell'infanzia di via Tevere 26, di proprietà comunale.

Il servizio prevede inoltre il trasporto dei pasti appena confezionati con mezzo di trasporto idoneo dal luogo di preparazione e confezionamento (cucine presso la scuola infanzia) alla sede della scuola primaria, provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio.

La somministrazione dei piatti previsti nel menù dovrà avvenire a breve distanza di tempo.

Nell'approvvigionamento dei generi alimentari la Ditta dovrà rispettare a soli fini esemplificativi i seguenti tempi:

*consegna del pane: giornaliera;*

*derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;*

*alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;*

*fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale in assenza di disponibilità dell'acqua microfiltrata di cui al precedente art. 10, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.*

La Ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.

La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici - controllo H.A.C.C.P. e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

La Ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

*acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione relativi al servizio;*

*rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (cucina e refettori) dove il servizio viene svolto;*

*ritiro e differenziazione dei rifiuti;*

Gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta appaltatrice dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi legati all'organizzazione scolastica che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, sarà dato preavviso alla Ditta direttamente **dalla direzione didattica della scuola** in tempo utile.

In caso di scioperi del proprio personale dipendente, la Ditta dovrà darne preventiva comunicazione (almeno due giorni prima) agli uffici del Comune ed alla scuola.

In caso di mancanza di erogazione di energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti della cucina, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso al Comune e alla scuola.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.



È fatto divieto assoluto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato, fatto salvo esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione.

**art. 12**  
**modalità di distribuzione dei pasti**

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

*mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);*

*lavare accuratamente le mani;*

*indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;*

*togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;*

*imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;*

*procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;*

*le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;*

*non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;*

*aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;*

*per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;*

*la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.*

**art. 13**  
**menù**

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL servizio SIAN di cui all'allegato 2 al presente capitolato.

I menù sono articolati su cinque settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dal SIAN competente.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

*mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;*

*guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;*

*interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;*

*avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;*

*episodi di emergenza sanitaria nazionale;*

*blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.*



Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; la variazione deve essere a cura della ditta e portata a conoscenza delle scuole interessate.

Il Comune si riserva, inoltre, di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL competente.

Il menù concordato con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL (SIAN) di riferimento si compone di un menù invernale/autunnale ed un menù alternativo per il periodo primaverile/estivo.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

### Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un medico competente del servizio ASL, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e trasmessa, per i provvedimenti di competenza, all'Ufficio preposto alla gestione del servizio mensa direttamente dal genitore. L'Amministrazione comunale trasmette la relativa richiesta all'appaltatore il quale, **entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta** della stessa provvede ad apportare le dovute misure in merito alla preparazione della particolare dieta.

Si precisa che le intolleranze devono obbligatoriamente essere certificate da struttura competente ASL ed essere elaborate sulla base del menù autorizzato SIAN.

L'istanza per usufruire della "dieta speciale" deve essere formulata dai genitori dell'utente ed inoltrata all'ufficio del Comune, con allegata la certificazione sanitaria attestante la patologia dell'utente ed il periodo per il quale è richiesta la dieta speciale.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete **per celiaci**, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isoterme; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione di materiale idoneo o in piatti monouso con un film di chiusura termo sigillato. Di norma gli stessi devono essere preparati prima di tutti gli altri menù, al fine di evitare qualunque contaminazione.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

L'acquisto degli alimenti per la realizzazione delle "diete speciali" è a carico della ditta Aggiudicataria del servizio senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

### Diete leggere o "in bianco"

La ditta aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la predisposizione di diete leggere, in alternativa al menù del giorno.

Per diete leggere si intendono:

**primi piatti:** pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

**secondi piatti:** carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricotta magra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

**contorni:** **verdura** cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

**frutta:** libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. Le diete in bianco, , devono avere una durata massima di tre giorni ed essere certificate da un medico.



La richiesta per usufruire della dieta in bianco deve essere consegnata dal genitore direttamente alla scuola entro le ore 9.30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata all'alunno.

#### art. 14 trasporto dei pasti

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dal centro di cottura (locale in via Tevere 26, sede della scuola dell'infanzia) al refettorio della scuola primaria (locale in Via Tevere sn).

I pasti dovranno essere trasportati e distribuiti nei vari plessi scolastici in orario preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale e il Dirigente Scolastico orientativamente per le 12:15/12:30 alla scuola dell'infanzia e a seguire, entro le ore 13:00/13:15 per la scuola primaria.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

La consegna ai due plessi scolastici deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

#### Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, rispondenti ai requisiti di legge e dotati delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'ufficio comunale competente i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienicosanitaria al trasporto di alimenti.

Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

#### Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

Il trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori devono essere effettuati col metodo e i criteri del legame fresco caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusivamente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dal D.P.R. 327/80, che prevedono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Il suddetti contenitori qualora non risultassero in dotazione all'Amministrazione o non fossero in numero sufficiente, **dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.**



La Ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai diversi refettori.

**art. 15**

**ulteriori adempimenti a carico della ditta**

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

*fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate da 50 ml, o altro contenitore a basso impatto ambientale, qualora il dispositivo di acqua microfiltrata non dovesse essere installato ovvero non funzionante;*  
*fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico;*  
*utilizzo di piatti e bicchieri del tipo "usa e getta" altamente biodegradabili e di posate in acciaio.*

La verifica, già prima della presentazione dell'offerta e anche nel corso della durata dell'appalto, che le attrezzature e le stoviglie ed in genere tutti i materiali ed attrezzature ad uso mensa di proprietà comunale come elencate nel successivo art.16, siano sufficienti e idonee per garantire una regolare erogazione del servizio.

In caso contrario la ditta aggiudicataria, fin dalla partecipazione alla gara d'appalto, si obbliga a provvedere, a sua cura e spese, all'integrazione delle attrezzature insufficienti o non idonee e all'integrazione delle stoviglie non sufficienti.

*la verifica della buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e dalla stessa ditta integrate;*

*l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature e il materiale specificatamente indicato all'art. 16 ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;*

*eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti;*

*qualora la macchina lavastoviglie dovesse guastarsi, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di effettuare il servizio mediante stoviglie a perdere o non a perdere fornito dalla Ditta stessa, senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale, fermo restando l'obbligo di comunicare prontamente il guasto;*

*la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;*

*pieno rispetto, per tutta la durata dell'appalto, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;*

*collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;*

*fornitura di abbigliamento ed attrezzatura antinfortunistica anche per il personale comunale addetto a coadiuvare il servizio nel corso del biennio;*

*fornitura delle buste di raccolta differenziata e bidoni di raccolta ad integrazione di quanto già a disposizione.*

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

**TITOLO IV**

**LOCALI UTENZE E SANIFICAZIONE AMBIENTALE**



art. 16  
modalità di espletamento del servizio

### Locali

Il Comune di Ossi, concede in concessione alla Ditta appaltatrice i locali dove il servizio dovrà essere svolto, così individuati:

**presso Scuola INFANZIA P. Fancellu via Tevere 26:** Locale cucina Servizi igienici deposito Locale tecnico ripostiglio "area sporco" di lavaggio delle stoviglie refettorio; secondo la planimetria allegata **sotto la lettera "C"**

**presso Scuola PRIMARIA B. Cuggia Via Tevere sn:** refettorio locale tecnico disimpegno distribuzione; secondo la planimetria allegata **sotto la lettera "C"**

Il canone di concessione è fissato in € 1.500,00 (Euro millecinquecento/00).

I locali predetti sono messi a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'appaltatore verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienicosanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste.

Al fine di garantire all'appaltatore la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce l'obbligo di sopralluogo in sede di gara.

Rimangono a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell'avvio del servizio, per l'adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienicosanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a) personale della ditta appaltatrice;
- b) personale del Comune di cui all'art. 2 del presente Capitolato;
- c) personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di OSSI;
- d) personale incaricato dei controlli (ASL, NAS, ...);
- e) componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- f) tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

### Utenze

#### **Sono a carico della ditta:**

1. I costi relativi al consumo del gas per l'utilizzo della cucina.
2. La gestione della manutenzione, ordinaria e straordinaria, degli erogatori di acqua microfiltrata eventualmente installati dall'appaltatore;

Per l'uso dei predetti locali, impianti e per le attrezzature di cui al successivo articolo 17, nonché per i consumi di luce ed acqua la Ditta aggiudicataria, dovrà versare al Comune di OSSI, la somma di € 1.500,00 per ogni anno scolastico da corrispondere entro la data di chiusura di ciascun anno scolastico.

Detta somma dovrà essere versata sul conto corrente bancario del Comune di OSSI

**Comune di Ossi**

Provincia di Sassari

**Capitolato d'Appalto del Servizio Mensa**

AS 2016/17 2017/18

IT	59	A	01015	87510	000000042154
----	----	---	-------	-------	--------------

o c/c postale  in **unica tranche** entro il 31 giugno di ogni anno contrattuale; specificando la causale del versamento: *"utilizzo locali e attrezzature mensa scolastica"*.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad intestare a proprio nome l'autorizzazione sanitaria dei locali cucina e dotarsi di ogni autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità.

**art. 17**  
**attrezzature e materiali**

SCUOLA INFANZIA (via Tevere 26) Materiale e attrezzature locali cucina, annessi e refettorio	quantità
<b>Locale cucina:</b>	
Tavoli legno 1,30cm x 70 cm	2
Lavelli acciaio 1,80cm x 70cm	2
Lavastoviglie 57cm x 60cm	1
Scaffale alluminio 1,60cm x 60cm	1
Scaffale alluminio 1,82cm x 1,23cm	1
Base appoggio in acciaio 1,59cm x 68cm x 86cm	2
Tavolino 77cm x 77cm	1
Bollitore in acciaio con 2 cestelli 70cm x 40cm x 90cm	1
Cucina Zanussi 4 fornelli 80cm x 90cm x 90cm	1
Forno 85cm x 73cm x 67cm	1
Mobile in legno 1,34cm x 46cm x 65cm	
cappa aspirante acciaio inox a muro	1
carrelli portavivande in plastica	2
Frullatore a immersione (MIXER)	1
Teglie acciaio 53cm x 75cm	2
Teglie acciaio 52cm x 33cm	13
Cestini bucherellati in acciaio 51cm x 31cm	2
Cola pasta in alluminio	2
Coltelli da cucina	4
Palette	2
Mestolo in legno	1
Frusta	1
Forbici	1
Pinza	1
Mestoli acciaio	11
Trincia pollo	1
Taglieri bianchi	2
Contenitori porta vivande acciaio 50cm x 32cm	7
Coperchi 50cm x 32cm	6
Teglie alluminio 57cm x 41cm	2
Pentola acciaio (con coperchio) diametro 40cm, altezza 25cm	1
Pentole acciaio diametro 40 cm, altezza 22cm	2
Scola verdura	1



Affettatrice	1
Teglie acciaio 40cm x 30cm	3
Contenitori plastica porta vivande	7
Sedie	4
Bacinelle in plastica	2
Bidone SPAZZATURA in plastica marrone	1
Bidone SPAZZATURA in plastica marrone a 2 ruote	2
<b>Dispensa verdura:</b>	
Scaffali alluminio 1m x 43cm x 1,80cm	2
Bilancia	1
Tavolo in legno 2m x 64cm x 56cm	1
Mobile in legno 1,35cm x 45cm x 89cm	1
Scola pasta diam. 37cm	1
Piatti fondi ceramica	12
Pentolino in acciaio con manico diam. 24cm	1
Contenitori in plastica con coperchio	2
Forchette	30
<b>Dispensa:</b>	
Scaffali alluminio 1m x 40cm x 2m	2
Mobile legno 1,60cm x 40cm x 1,85cm	1
Mobiletto legno 1m x 34cm x 1m	1
Freezer 1,32cm x 56cm x 85cm	1
Frigo 46cm x 56cm	1
Grattugia elettrica acciaio	1
Affettatrice acciaio	1
Pentolone acciaio diam 40cm, altez 42cm	1
<b>Corridoio:</b>	
Cella frigo 1,40cm x 80cm x 2m	1
Stipetti dipendenti 70cm x 38cm x 1,80cm	2
<b>Stanza appoggio:</b>	
Lavello 1m x 70cm x 86cm	1
Tavolo legno 2m x 63cm x 80cm	1
Mobile in legno 1,60cm x 80cm x 45cm	1
Scaffale in legno 1,70cm x 42cm x 96cm	1
Tavolo rotondo in legno diam 1,10cm	1
<b>Refettorio:</b>	



Tavolini 77cm x 77cm	8
Tavolini 1,30cm x 65cm	4
Sedie piccole	50
Sedie grandi	4
Tavoli	2
Carrello in legno	1
<b>SCUOLA PRIMARIA (via Tevere SN) Materiale e attrezzature refettorio</b>	<b>quantità</b>
Tavolini	qb
Sedie grandi	qb

**art. 18**  
**misure di pulizia e sanificazione degli ambienti**

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'appaltatore dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

*pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale;*

*smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;*

*detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;*

*detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso; adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;*

*verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;*

*esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica;*

*pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili.*

*Dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite;*



Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

#### art. 19 rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel precedente art. 9 o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'appaltatore.

Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'appaltatore o direttamente all'ecocentro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all'ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti è a carico della ditta appaltatrice.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta.

#### art. 20 controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature della cucina, dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "Manutenzione ordinaria" si intendono:

- *tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature della cucina;*
- *le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;*
- *la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;*
- *la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;*
- *l'imbiancatura della cucina, dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;*



Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie, il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio pubblica istruzione del Comune.

## TITOLO V

### SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

#### ART. 21

#### sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti gestione delle presenze

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista una contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. Il presente appalto prevede che la ditta appaltatrice fornisca la gestione informatizzata del sistema di prenotazione pasti nonché servizio di rilevazione presenze nelle scuole con conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni si seguito riportate.

E' obbligo della ditta collaborare con il Comune nella gestione del sistema informatizzato di gestione complessiva del "buono pasto", che renda più funzionale e veloce la procedura di rilevazione delle presenze, le prenotazioni dei pasti e il pagamento degli stessi da parte dei fruitori del servizio.

#### Requisiti minimi del sistema informatico

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato.

E' richiesta la descrizione dell'intero processo che dovrà soddisfare la richiesta d'efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web base, come sotto specificato.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente regolamento e dall'offerta tecnica progettuale in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.

Detto sistema dovrà essere avviato dall'anno scolastico 2016/2017 con operatività a pieno regime entro la prima decade del mese di dicembre 2016.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Dlgs 196/2003 e smi, con particolare riferimento ai dati sensibili. L'utenza (genitori ed alunni) non dovrà essere dotata di nessun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza.

La gestione informatica, viene richiesta per il sotto indicato servizio:

- iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mense scuole dell'infanzia e scuole primarie);
- rilevazione presenze/assenze;
- prenotazione pasti;
- tipologia pasti, diete;
- costi e tariffe pasti;
- addebito dei costi con modalità di pagamento anticipato da parte dei genitori;
- anagrafica utenti;
- POS punti di pagamento senza nessun costo aggiuntivo per gli utenti;
- Pagamento tramite i sistemi tradizionali: banche, carta di credito, bonifici etc.
- comunicazioni con le famiglie;
- gestione buoni pasto elettronici;



- gestione punti ricarica;
- gestione ricarica;
- consultazione informazione/saldi;
- esportazione in formati comuni (Excel, DBF, testo, CSV);
- estratti conto periodici in formato PDF con cadenza bimestrale;
- posizione alunni con saldo inferiore ad un determinato valore;
- comunicazioni attivazione/cessazione posizione/codice utente alunno;
- elenco alunni/scuole;
- gestione dei flussi e delle informazioni riguardanti i pagamenti dei buoni pasto per la refezione scolastica;
- rilevazione delle prenotazioni dei pasti (normali, dietetici, dietetici occasionali, religiosi ...);
- report specifici delle prenotazioni dei pasti presso il centro cottura;
- gestione del debito;
- consultazione dei dati sul web, con possibilità di differenziazione dei profili di accesso;
- invio mensile di SMS con il saldo agli utenti che ne facessero richiesta.

La soluzione dovrà prevedere la gestione di buoni pasto con modalità pre pagato.

La procedura consentirà di gestire tutto l'iter d'erogazione del servizio, dall'acquisto dei buoni alla prenotazione della consumazione, alla registrazione della consumazione, fino alla verifica del saldo dei buoni pasto per ogni fruitore del servizio mensa.

Nessun costo aggiuntivo sarà a carico degli utenti tranne i costi relativi ai servizi di pagamento (rid, bonifici etc.).

La gestione anagrafica prevederà per ogni alunno (nel rispetto degli obblighi di cui al Dlgs 196/2003), la possibilità di gestire specifici profili personalizzati relativi a:

- a) specifiche prescrizioni alimentari – diete alimentari, siano esse per motivi etico religiosi, che per intolleranza alimentari verso certe sostanze contenute negli alimenti presenti nel menù standard (es. intolleranze al glutine per i celiaci ...);
- b) specifica posizione tariffaria buono pasto, connessa ad un periodo di validità con possibilità di modifica/conversione anche in corso d'anno scolastico; le tipologie di tariffe differenziate a seconda della situazione reddituale della famiglia (ISEE) sono quelle previste dall'amministrazione comunale;
- c) specifiche posizioni anagrafiche e relativi profili per soggetti in carico ai servizi socio assistenziali o soggetti frequentanti per periodi ridotti le scuole (es. nomadi ..).

La base dati dovrà essere disegnata in modo da permettere la registrazione delle operazioni effettuate nel tempo (storicizzazione delle operazioni).

Sono inoltre richieste le funzionalità necessarie per gestire il debito degli utenti nei confronti del Comune relativamente al servizio di refezione scolastica:

- a) saldo del debito riferito ad ogni anno scolastico;
- b) inserimento dei pagamenti effettuati dopo la chiusura dell'anno scolastico nel relativo anno di riferimento (il pagamento potrebbe saldare il debito dell'anno precedente e provvedere nel contempo ad acquistare i pasti per l'anno scolastico appena iniziato);
- c) schede individuali degli alunni che non frequentano più le scuole, che non usufruiscono della mensa e che risultano debitori, inserite in un archivio di anagrafiche ma disattivate e consultabili;
- d) per gli alunni che cessano il servizio di mensa scolastica, che risultano debitori a chiusura dell'anno scolastico e che lo sono anche per l'anno/i scolastico/i precedente e che non sono stati ancora inseriti a ruolo, si chiede l'estrazione del debito totale complessivo per la chiusura definitiva della posizione;
- e) inserimento del pagamento avvenuto con cartella esattoriale, anche di somme rateizzate, scorporato dall'interesse di mora, nell'anno scolastico di riferimento;
- f) inserimento del contributo economico per i buoni pasto da parte dei servizi sociali nell'anno scolastico per il quale è stato deciso l'intervento sociale (il contributo deve essere erogato almeno in due quote, dicembre e giugno a chiusura d'anno scolastico);



- g) Il software dovrà prevedere tutte le funzioni atte a facilitare verifiche periodiche relativamente agli accessi ed alle relative operazioni eseguite dagli amministratori di sistema e dagli utenti ed allo stato delle abilitazioni (Accounting).
- h) Gli accessi saranno registrati su un log consultabile dal Comune o dall'amministratore di sistema o da ogni singolo utente per i propri.
- i) I log dovranno contenere tutte le informazioni previste dal Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27.11.2008 e smi dedicato a " Misure ed accorgimenti prescritti ai titolari dei trattamenti effettuati con strumenti elettronici relativamente alle attribuzioni delle funzioni d'amministratore di sistema" e dovranno essere conservati secondo le modalità prescritte da tale Provvedimento per tutto il periodo contrattuale e consegnati al Comune a fine contratto.

Il software dovrà avere una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento ed utilizzo da parte degli operatori con funzione di help in linea contestuale.

**saranno a carico dell'appaltatore:**

fornitura ed installazione del programma;  
gestione e rilevazione presenze/assenze e prenotazione pasti;  
fornitura e installazione pos;  
assistenza e manutenzione;  
formazione del personale;  
formazione agli utenti.

L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento, nel data base del sistema proposto dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, forniti dal Comune di Ossi entro la data di 15 giorni dalla data di comunicazione del provvedimento d'affidamento dell'appalto.

Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa del servizio (scuole, classi, mense ...) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore (compreso il codice fiscale), regimi dietetici, sistema tariffario ecc.

Il sistema dovrà permettere giornalmente ed in automatico la rilevazione delle presenze/assenze presso i plessi scolastici e la prenotazione dei pasti ai centri di cottura, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della privacy. L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri di cottura entro le ore 9.30.

Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnati e operatori) sia paganti sia non paganti.

Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione. La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire tramite POS presso gli esercizi commerciali convenzionati, individuati dall'appaltatore. A tale fine il programma dovrà attribuire un codice numerico univoco per ogni utente per l'effettuazione della ricarica.

Al termine della ricarica il POS dovrà rilasciare automaticamente uno scontrino riportante i dati relativi a: valore di ricarica, saldo complessivo del valore di ricarica, saldo complessivo del valore di ricarica, saldo residuo (anche in assenza di ricarica), codice utente, codice POS. Il sistema dovrà prevedere delle pagine web di consultazione, accessibili tramite password personali.

Il sistema dovrà consentire agli uffici comunali il controllo del saldo contabile per singolo utente, che dovrà essere aggiornato in tempo reale. Il sistema dovrà provvedere a segnalare i saldi prossimi all'azzeramento producendo un sollecito di pagamento, tramite l'invio di sms ed e - mail riportanti l'invito ad effettuare la ricarica.

In difetto di ricarica, (saldi negativi), il sistema dovrà sviluppare la produzione di una lettera di sollecito, secondo un modello suscettibile di modifica da parte del personale comunale, riportante il dettaglio della morosità. La morosità persistente sarà gestita direttamente dal Comune con gli strumenti istituzionali.

Dal sistema informativo dovrà inoltre essere possibile visualizzare e stampare in ogni momento la situazione degli insoluti, delle morosità persistenti e dei solleciti effettuati. Il sistema dovrà prevedere l'aggiornamento in tempo



reale dei dati relativi a ricariche, prenotazione, incassi e il report settimanale dei pasti erogati, con la distinta indicazione del pagamento effettuato dagli utenti, che l'appaltatore consegnerà al Comune in allegato alla fattura. Il sistema dovrà gestire in modo integrato, secondo le stesse specifiche del servizio di refezione scolastica ed utilizzando la stessa base anagrafica o altra fornita dal Comune.

### **Caratteristiche del sistema informatico - REQUISITI TECNICI E SICUREZZA**

Il sistema dovrà essere interamente nativo web

La banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso un'ideale Server Farm, messa a disposizione o fornita dall'appaltatore;

La struttura del sistema dovrà essere a norma di legge e dovrà tutelare la privacy dell'ente e degli utenti, con particolare riguardo a dati sensibili;

Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L.n. 4 del 09.01.2004 "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici".

L'amministratore del sistema potrà regolamentare gli accessi tramite password personali nel rispetto delle normative sulla privacy (dlgs 196/2003), nonché definire gruppi di utenti, utenti, funzioni alle quali sono abilitati, permessi all'interno delle funzioni lettura/scrittura/cancellazione/esecuzione.

Dovranno inoltre essere assicurate le seguenti attività: acquisizione e fornitura di tutte le componenti architettoniche telefoniche e di elaborazione dati necessarie all'intera soluzione (hardware, software, apparati di rete locale e geografica, apparati di telecomunicazione, linee telefoniche e dati).

Tutte le linee telefoniche, il consumo elettrico degli impianti creati saranno a carico dell'appaltatore.

### **assistenza e manutenzione**

L'appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio in oggetto, esclusa la forza maggiore;

l'appaltatore dovrà, comunque garantire l'assistenza telefonica dal lunedì al venerdì nel normale orario d'ufficio ovvero on site per le ipotesi in cui dovessero insorgere problematiche di particolare gravità, non altrimenti risolvibili;

Sarà a carico dell'appaltatore la manutenzione del sistema e dei supporti strumentali (POS, stazioni di prenotazione e di pagamento) necessari per il perfetto funzionamento del servizio, alla cui tempestiva riparazione/sostituzione sarà tenuto lo stesso appaltatore entro le 4 ore lavorative successive, decorrenti dalla segnalazione;

Nessuna responsabilità può essere imputata al Comune in ipotesi di danneggiamento della dotazione strumentale fornita dall'appaltatore ed in uso presso gli esercizi commerciali convenzionati.

Rimarrà a carico del Comune la gestione operativa del sistema, i materiali di consumo (carta, elettricità);

L'appaltatore dovrà verificare quotidianamente l'esattezza dei dati inerenti gli ordinativi trasmessi ai centri di cottura, con particolare attenzione alle varie diete speciali.

L'appaltatore dovrà caricare le presenze / assenze dei plessi scolastici giornalmente entro le ore 10.00.

L'appaltatore dovrà ritirare le ricevute dei pagamenti e consegnarle settimanalmente al Comune.

L'appaltatore dovrà consegnare con cadenza settimanale i report del servizio erogato.

L'appaltatore dovrà provvedere, al fine dell'avvio a regime del sistema, alla formazione di tutto il personale coinvolto (ente, utenti, operatori scolastici, insegnanti, punti di ricarica e personale del centro cottura comunale).

L'attività di formazione dovrà essere ultimata entro il termine di giorni 10 dalla data di consegna, da parte del Comune, dei dati in formato excel (banca dati anagrafica), necessari per la gestione informatizzata.

### **art. 22**

#### **modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria**

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.



Il Comune corrisponderà alla Ditta appaltatrice il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti).

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto a sanare, nei termini, le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura che dovrà specificare nel dettaglio:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia
- Numero pasti alunni Scuola primaria;
- Numero pasti insegnanti Scuola primaria;
- Numero eventuali pasti personale ATA avente diritto;
- Numero eventuali pasti personale del Comune in rientro pomeridiano al lavoro;

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e le presenze giornaliere di alunni, personale docente ed altri beneficiari ammessi al servizio.

La qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema di prenotazione e pagamento da implementare.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Appaltatore non assolvesse agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis della L. n. 136/10, causa di risoluzione del contratto.

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in occasione di ogni pagamento e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dell'Appaltatore, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **art. 23** **revisione dei prezzi**

Non è ammessa alcuna revisione dei prezzi nei 2 (due) anni di durata del contratto. L'eventuale proroga sarà limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

## **TITOLO VI**

### **PERSONALE**

---



**art. 24**  
**personale - piano di formazione**

Ogni servizio inerente la rilevazione delle presenze, la preparazione, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, in conformità alla vigente normativa in materia.

Per tutta la durata del contratto l'organico dovrà corrispondere a quello dichiarato nell'offerta tecnico gestionale in termini di numero, mansioni, livello, monte ore, curriculum, formazione.

Al personale impiegato dalla ditta aggiudicataria verrà affiancato, al fine di coadiuvarne il servizio n. 2 dipendenti comunali con la qualifica di cuoco per il primo anno di esecuzione e n. 1 dipendente con qualifica di cuoco per il restante periodo di affidamento.

La ditta aggiudicataria **dovrà comunque garantire**, di norma, il seguente personale con relativo numero di ore lavorative minime:

**Cucina Refettori**

- n. 1 cuoco** con esperienza comprovata e pluriennale nell'ambito della ristorazione collettiva, maturata in mense o refezioni scolastiche per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale;
- n. 1 responsabile di sala/mensa** per collaborare nell'attività di cucina, preparazione e somministrazione dei pasti, dotato di idonea qualifica ed esperienza nel settore per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale ed eventualmente incaricato del trasporto degli stessi il quale effettui supervisione in merito al corretto funzionamento del servizio;
- un numero sufficiente di addetti al servizio** per coadiuvare in tutti i lavori di scodellamento, pulizia per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale; (per la quale verrà assegnato più punteggio in merito al numero massimo di assunzioni)

Il personale dovrà adottare un comportamento decoroso e irreprensibile, essere di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori e del personale scolastico.

Sarà onere specifico dell'appaltatore comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nominativo e relativo curriculum del personale impiegato.

Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

**art. 25**  
**obblighi verso il personale ed osservanza dei contratti collettivi di lavoro**

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali.

Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienicosanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.



In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, L'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 34 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI allegato 6 al presente capitolato.

La Ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero appalto nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

#### art. 26

#### vestiario e dispositivi di protezione individuale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione dei pasti dovrà:

- *curare scrupolosamente l'igiene personale;*
- *togliere anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio durante la lavorazione e distribuzione dei pasti;*
- *indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, guanti monouso e idonei calzari.*

Il personale della Ditta adibito alla pulizia e sanificazione di tavoli e sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia).

Gli indumenti dovranno essere diversi da quelli utilizzati dallo stesso personale in fase di somministrazione e devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

#### art. 27

#### condizioni particolari di esecuzione del contratto-clausole sociali

Il soggetto aggiudicatario dovrà, in base ai principi della Direttiva 2001/23/CE del 12 marzo 2001 e con riferimento all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 nei limiti e nei modi consentiti dalle normative vigenti, anche in assenza di specifiche norme della contrattazione collettiva in materia, assicurare l'esecuzione del servizio utilizzando prioritariamente il personale alle dipendenze dell'appaltatore uscente, alla data dell'aggiudicazione definitiva, in ragione della continuità del servizio e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa subentrante. E' fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale in vigore.

## TITOLO VII

## CONTROLLI

---

#### art. 28



### autocontrollo e tracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da a sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

### art. 29 controlli

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda Sanitaria, congiuntamente e disgiuntamente, sia dalla commissione mensa.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scolastici sia presso la cucina.

Il controllo potrà essere di tipo:

– **tecnico-ispettivo** svolto dal personale del comune e/o dalla commissione mensa. Con esso sarà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione dei pasti presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e in genere, sul corretto funzionamento della refezione; la pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature e materiali in essi presenti;

– **igienico sanitario** svolto dalla competente Azienda Sanitaria. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Durante i sopralluoghi, che dovranno essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori del servizio mensa, non potranno essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio. Ogni osservazione relativa al controllo del servizio dovrà essere fatta direttamente all'ufficio competente del Comune.

### art. 30 commissione mensa

E' istituita dalla giunta comunale, in collaborazione con il dirigente scolastico in merito alla individuazione dei componenti, la commissione mensa costituita da un rappresentante del Comune (assessore competente o dipendente del settore di riferimento), uno della scuola e uno dei genitori designati dagli organi collegiali della scuola, così come da deliberazione G.C. n. 116 del 03.12.2015.

L'Amministrazione avrà cura di comunicare alla ditta i nominativi dei componenti la commissione mensa.



La Commissione oltre ad avere la facoltà di eseguire i controlli indicati all'articolo precedente, potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Sanitario competente.

## TITOLO VIII

### RESPONSABILITA' PENALITA' E CAUSE DI RISOLUZIONE

---

#### **art. 31**

#### **responsabilità della ditta aggiudicataria**

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016. La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore competente, in assenza di controversia.

La garanzia definitiva, pari all'imposto stabilito nel bando di gara, dovrà essere conforme, nella forma e nei contenuti, a quanto indicato dall'art.103 del decreto prima citato.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

€1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose;

€3.000.000,00 (tremilioni/00) per danni a persone;

€ 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro

Copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

#### **art. 32**

#### **contratto**

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto é comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.



Ove l'aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L'Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario é inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016 a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico dell'Appaltatore, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte del Committente a titolo di risarcimento del danno. In tal caso il Committente procede all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La stesura del contratto avverrà in forma pubblico amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d'appalto sarà stipulato - divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva - entro il termine di legge con spese a carico interamente dell'impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell'Ente appaltante.

**art. 33**  
**subappalto**

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice alla quale è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

**art. 34**  
**penalità**

In considerazione della tipologia del servizio destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie e vista l'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità dei prodotti alimentari utilizzati e sulla gestione ed organizzazione del servizio, il Comune si rimette alla correttezza professionale della ditta aggiudicataria.

Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione dell'appalto:

	<b>INADEMPIMENTI</b>	<b>SANZIONE</b>
a) standards igienicosanitari e obblighi nei confronti del personale e controllo delle strutture	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico sanitario attraverso l'analisi di laboratorio degli alimenti	da € 1.000,00 a € 5.000,00
	rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione	Da € 500,00 a € 3.000,00
	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura	Da € 500,00 a € 3.000,00
	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
	mancato rispetto degli standard di pulizia e sanificazione previsti per il locale cucina e i refettori	Da € 500,00 a € 1.000,00
	mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie dal personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti	1.000,00 per ogni tipologia
	inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione	€ 1.000,00 per



	e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti	ogni tipologia
	violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurati vi del personale ovvero per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	€ 5.000,00
	mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature e degli immobili secondo le modalità previste nel presente capitolato	Da € 500,00 a € 2.000,00
<b>b) standards merceologici</b>	utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nell'allegato B e/o dichiarato in sede di gara	€ 1.000,00
<b>c) menù base e dietetici</b>	mancata produzione o consegna di dieta speciale o errata preparazione; non rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie	€ 750,00
	per variazioni reiterate del menù di cui all'allegato A non concordate con l'Amministrazione comunale	€ 500,00
<b>d) quantità</b>	non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato	€ 1.000,00
	non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato	€ 1.000,00
<b>e) tempistica</b>	mancata consegna dei rifiuti presso ecocentro comunale nella sola giornata di venerdì	€ 500,00.
	ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati per ogni singola sede di ristorazione	€ 1.000,00
	mancato mantenimento della temperatura dei pasti al livello previsto dalle norme vigenti	€ 500,00

*Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità.*

*La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili*

Per altri casi di inadempienze non sopra specificate e in generale per mancato rispetto del presente capitolato e delle norme contrattuali, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

#### art. 35 contestazione delle inadempienze

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante lettera raccomandata o a mezzo fax o PEC.

La ditta appaltatrice potrà presentare le proprie giustificazioni, per iscritto, entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo.

Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento.

Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.



**art. 36**  
**risoluzione del contratto**

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C. con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nei seguenti casi ed ipotesi in cui la ditta incorresse:

*apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore; cessione dell'attività ad altri;*

*mancata osservanza del divieto di subappalto;*

*grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;*

*interruzione non motivata del servizio;*

*ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;*

*inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti ed obblighi previsti dal presente Capitolato*

*inosservanza di indicazioni e direttive da parte del Comune;*

*Riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura*

**Ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.**

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

**art. 37**  
**recesso**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

*per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;*

*per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (Es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti etc).*

**art. 38**  
**controversie**

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'Appaltatore è il foro di Sassari in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.

**art. 39**  
**trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

*le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;*



*il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;*

I soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

*il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;*

*ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i.*

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

#### **art. 40** **spese contrattuali**

Tutte le spese relative alla stipula e alla registrazione del contratto d'appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

#### **art. 41** **rinvio a disposizioni di legge**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali, in materia di igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

#### **art. 42** **allegati tecnici**

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato 1: caratteristiche merceologiche dei prodotti (delle derrate alimentari);

Allegato 2: Menù vidimati dalla ASL servizio SIAN;

Allegato 3: Grammature e ricette;

Allegato 4: Calendario della frutta stagionale;

Allegato 5: Planimetria locali mensa scuola primaria via Tevere sn B. Cuggia e infanzia P. Fancellu via Tevere 26

Allegato 6: D.U.V.R.I Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.