

# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Per l'affidamento del servizio di mensa scuola media, materna e elementare di Aritzo - Anno Scolastico 2014/2015.

## **Art. 1 — Oggetto dell'appalto:**

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa ( preparazione, cottura, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della scuola media, elementare e materna di Aritzo.

## **Art 2 - Durata dell'appalto:**

Il servizio avrà presumibilmente inizio il giorno 20.11.2014 e terminerà il 30 giugno 2015. Sarà facoltà del Responsabile del Servizio dare inizio al rapporto anche in data successiva a quella fissata, in relazione alla data di perfezionamento relativa all'appalto, nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Il Responsabile del Servizio si riserva di comunicare, alla ditta appaltatrice, l'inizio del servizio con lettera raccomandata da spedire con almeno 3 giorni d'anticipo. Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

## **Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto:**

A. Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti **obblighi**:

1. **Fornitura di tutti i generi alimentari** necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e del menù approvato dalla ASL competente;
2. **Preparazione giornaliera** dei pasti completi basati sul menù approvato dalla Asl di competenza
3. **Porzionamento** e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
4. **Personale qualificato** sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
5. **Fornitura delle stoviglie**, nonché delle attrezzature occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie stesse in caso non fossero sufficienti quelli in dotazione della struttura mensa e messi a disposizione della ditta appaltatrice in comodato d'uso;
6. **Forniture dei vuoti a perdere**: tovaglie (in plastica o in carta) e tovaglioli.

7. Diete speciali: deve essere prevista la preparazione eventuale di diete speciali per seri e comprovati motivi sanitari, su richiesta del genitore con certificazione del medico curante che specifichi gli alimenti consentiti ( es. celiaci, intolleranze alimentari e similari).
8. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti **prescrizioni** che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

**a) Misure di sanificazione ambientale:**

**Detersione e disinfezione** giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso.

**b) Qualità delle materie prime e del servizio mensa:**

Le materie prime, per quanto possibile, dovranno essere derrate alimentari biologiche e la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a. precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b. integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c. pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte;
- d. è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- e. al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;
- f. attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Criticai Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155.

#### **Art 4- Pasti previsti:**

Il numero massimo dei pasti da fornirsi è stimato in eccesso per n. 16.032 annui. Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo di adesione al servizio da parte degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico ( eventuale tempo pieno di tutte le classi, calendario lezioni, impreviste interruzioni didattiche) . Pertanto, il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna, oltre al costo del singolo pasto.

#### **Art 5 - Ammontare dell'appalto:**

L'importo complessivo del servizio ammonta a €. 70.844,86 + I.V.A.;

#### **Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio:**

Il servizio verrà effettuato in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

#### **Art .7 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti:**

La ditta appaltatrice dovrà acquistare le materie prime, soprattutto carne, frutta e verdure in loco tra i fornitori idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci stesse la cui denominazione e provenienza deve essere nota ( es. "parmigiano Reggiano, ecc.). Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla USL. La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

#### **Art. 8 - Preparazione dei pasti:**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

1. **fare in modo** che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
2. **privilegiare** cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittute;
3. **limitare** il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
4. **non eccedere** nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
5. **non riciclare** oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico -sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti, abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato. E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

### **Art. 9 - Determinazione del Menù:**

Il menù e le tabelle dietetiche saranno quelle vidimate dalla ASL competente e messe a disposizione della ditta appaltatrice. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura al crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

### **Art. 10 - Condizioni particolari dell'appalto**

#### **1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro:**

- a. Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;
- b. i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

#### **2. Sicurezza del personale addetto al servizio:**

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

#### **3. Concessione in uso dei locali e degli impianti:**

- a. All'impresa saranno concessi, in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Martinatu ; in particolare saranno concessi: il refettorio, la sala cottura, la sala lavaggio, la dispensa e i bagni, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati dalla attività di mensa scolastica;
- b. all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;
- c. mentre per l'uso dei predetti locali e impianti non viene richiesto nessun compenso, i prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina etc.), l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico della ditta. Resta inteso che l'Amministrazione Comunale provvedere alla fornitura di energia elettrica ed acqua.

- d. I pasti potranno essere preparati nei locali della scuola media, elementare e materna, siti nella località Martinatzu debitamente attrezzati; la ditta appaltatrice, potrà, inoltre, per la preparazione dei pasti, avvalersi di altro centro di cottura, munito delle necessarie certificazioni sanitarie.
- e. In particolare, durante l'attività di trasporto, la ditta appaltatrice dovrà attenersi alle seguenti disposizioni:
- > i pasti appena cucinati, dovranno essere riposti in vasche gastro-norm le quali, a loro volta, saranno collocate in contenitori isotermici, conformi alle norme sanitarie in vigore, e trasportati entro i 10 (dieci) minuti successivi;
  - > i singoli ingredienti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati e, una volta giunti a destinazione saranno miscelati (es.: pasta + sugo + formaggio) o conditi nel caso di contorni;
  - > le vasche gastro-norm per il trasporto della pasta non dovranno avere, nel rispetto della normativa vigente, una altezza non superiore ai 10 (dieci) centimetri;
  - > il trasporto del pane dovrà essere effettuato avvalendosi di contenitori muniti di coperchio;
  - > la frutta, lavata, dovrà essere trasportata con dei contenitori, anch'essi, muniti di coperchio;
  - > la ditta appaltante effettuerà, giornalmente, sanificazione delle attrezzature utilizzate per il trasporto (contenitori isotermici, e non);
  - > il mezzo, del quale dovrà essere comunicato sia il numero della targa che il numero di telaio, adibito al trasporto degli alimenti dovrà essere deterso ogni giorno all'inizio del lavoro e sanificato almeno una volta alla settimana

#### **4- Obbligo particolare:**

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente. A prescindere da quanto sopra la ditta dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare temporaneamente inattivo per qualsiasi motivo.

Resta inteso che anche in quest'eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi in caso di trasferimento temporaneo dal centro di cottura.

#### ***Ari. 11 - Responsabile tecnico dell'impresa:***

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

### **Art. 12 – Sciopero:**

Il servizio di mensa scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

### **Art. 13-Controlli:**

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

### **Art. 14 - Procedura d'aggiudicazione:**

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DEL BANDO, ( AFFIDAMENTO DIRETTO A COOPERATIVA SOCIALE DI TIPO B) AI SENSI DELL'ART. 20 DELLA LEGGE N. 52 DEL 1996 ALLE MEDESIME CONDIZIONI E PREZZI DELL'ULTIMO CONTRATTO STIPULATO PER L'ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

### **Art. 15- responsabilità per somministrazione cibi:**

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

### **Art. 16- Adempimenti pre-contrattuali:**

L'Impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a. copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio nonché la documentazione relativa alle norme sull'HCCPP;
- b. ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente.

### **Art. 17 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità:**

L'Amministrazione comunale tramite un' apposita "Commissione Mensa" composta da:

- a. Assessore alla pubblica istruzione;
- b. Medico scolastico;

- c. Responsabile del servizio competente;
- d. N. 2 rappresentanti dei genitori;
- e. N. 2 insegnanti;

controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, della qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o di segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni: 25 euro per ogni giorno di disservizio.

In caso di inadempienza o negligenza, da parte dell'appaltatore, agli obblighi stabiliti dal presente capitolato, il responsabile del servizio ha la facoltà di provvedere, d'ufficio, con spese a totale carico dell'appaltatore e con le modalità ritenute più opportune e spedite per la esecuzione e continuità del servizio.

**Art. 18 – Cauzione definitiva:**

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario, dovrà depositare apposita cauzione definitiva, nella misura del 10% del prezzo di aggiudicazione che sarà restituita a fine anno scolastico ed a semplice richiesta del titolare.

**Art. 19 Pagamenti:**

IL pagamento sarà effettuato all'appaltatore, entro il mese successivo alla presentazione del servizio prestato, previo accertamento che il servizio contemplato nella fattura sia stato eseguito con cura e regolarità. Alla fattura dovranno essere allegati i buoni mensa, raggruppati per ogni giorno di servizio. La fattura dovrà riportare separatamente il numero dei pasti erogati per gli alunni, il numero dei pasti erogati per gli insegnanti, il numero di giornate di erogazione del servizio. E' a totale carico dell'appaltatore (ditta) la consumazione del pasto da parte dell'alunno che non presenta il buono acquistato precedentemente. Non è possibile per nessuna ragione presentare buoni mensa acquistati in data successiva al giorno della mensa.

**Art. 20- Spese stipula Contratto:**

L'aggiudicatario del servizio sarà tenuto alla stipula del contratto sottoforma di atto pubblico. Le spese per la stipulazione del contratto sono a carico della ditta appaltatrice.

Aritzo li 13.11.2014

Il Responsabile del Servizio Amministrativo  
F.TO (dr. Stefano Schirmenti)