



COMUNE DI SERRENTI
Provincia del Medio Campidano

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE:
MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA STATALE
BIENNIO SCOLASTICO 2007/2008 – 2008/2009
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ANNI DUE**

Approvato con determinazione servizio amministrativo N. 175 del 31.7.2007

ART. 1

Oggetto del servizio

Il servizio di mensa delle scuole statali Materna, Elementare e Media comprende le seguenti prestazioni:

- preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa (scuola materna ed elementare da servire sul posto – scuola media secondo sistema self-service con vassoi);
- acquisto generi alimentari necessari;
- preparazione pasti caldi nella cucina della scuola elementare di via Eleonora d'Arborea, secondo il menù e la tabella dietetica (allegato 1) e secondo le caratteristiche merceologiche (allegato 2), compresa la fornitura di acqua minerale naturale;
- Ritiro e conteggio buoni pasto;
- distribuzione pasti caldi agli utenti nei seguenti plessi scolastici:

1. Refettorio di via Eleonora d'Arborea (scuola elementare e materna)
2. Refettorio di Via Nazionale (scuola materna)
3. Refettorio di Via Roma (scuola elementare)
4. Refettorio di Via Gramsci (scuola media)

- acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti;
- sparcchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali refettorio dei suddetti plessi scolastici ;
- acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia delle stoviglie e dei locali;
- Pulizia locali centro cottura e servizi accessori;
- acquisto gas di rete;
- lavaggio stoviglie;
- pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa;
- pulizia locali contenenti dette attrezzature.

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di alunni con patologia debitamente certificata.

Il confezionamento ed il trasporto dei pasti dovrà garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. L'automezzo per il trasporto dei pasti dovrà essere idoneo, pulito e igienicamente perfetto. Sino alla distribuzione dovrà essere garantita una temperatura di + 65° per i cibi caldi. Il mezzo di trasporto dovrà possedere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia. Prima dell'inizio del servizio il mezzo di trasporto deve essere sottoposto ad esame della competente Autorità Sanitaria.

La scuola comunicherà all'appaltatore, entro le ore 9,00 di ogni giornata di somministrazione, al personale del centro cottura, il numero effettivo dei pasti da somministrare in ogni plesso scolastico, al fine di soddisfare il fabbisogno giornaliero.

L'appaltatore dovrà impiegare, per l'attuazione del servizio personale in numero adeguato e professionalmente qualificato, atto a garantire la qualità e la puntualità del servizio.

Il cuoco e l'aiuto cuoco dovranno avere un'esperienza professionale nel settore di almeno 2 anni. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio.

Il personale idoneo a garantire un ottimo servizio, dovrà essere regolarmente assunto e risultare in regola con le leggi e regolamenti sanitari. L'onere del personale è a totale carico della ditta. L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere un comportamento corretto sia con gli insegnanti e gli assistenti, sia con il personale dipendente dal Comune e soprattutto con gli alunni frequentanti la scuola.

Resta inteso che tutto il personale:

- dovrà avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare;
- deve essere a conoscenza dei criteri di base della legge n. 626/96 e del D.Lgs. n. 155/1997;
- nell'esercizio delle proprie funzioni deve essere dotato di idonei strumenti di lavoro lindi e decorosi previsti per l'esercizio delle funzioni espletate, compresi mascherina e guanti monouso, così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. N. 327/80;

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, per le necessità di personale riguardante il presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel Comune di Serrenti.

ART. 2

Attrezzature a disposizione dell'appaltatore

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore un locale nella scuola elementare statale di via Eleonora d'Arborea, dotato delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e i refettori dotati di autorizzazione sanitaria e di tutte le attrezzature necessarie per la somministrazione dei pasti e per il lavaggio delle stesse.

I pasti saranno somministrati, a cura dell'appaltatore, agli utenti delle scuole indicate nell'art. 1 negli appositi locali di refezione ivi ubicati. I pasti dovranno essere recapitati dall'appaltatore con proprio mezzo all'uopo autorizzato, in contenitori termici di proprietà del Comune idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

L'Amministrazione comunale consegna all'appaltatore le attrezzature per l'espletamento del servizio, in buono stato di conservazione.

Sommariamente, nel centro di cottura, sono messe a disposizione dell'appaltatore le seguenti attrezzature:

- cucina a gas 4 fuochi con forno
- forno a convezione a gas (capacità 6 teglie)
- lavastoviglie professionale
- armadio frigo
- lavello inox
- 4 tavoli in acciaio inox per preparazione alimenti
- n. 2 armadi in acciaio inox per conservazione stoviglie
- carrello scolapiatti
- carrello portavivande
- contenitori termici per il trasporto dei cibi
- stoviglie e attrezzatura varia

I refettori sono dotati di lavastoviglie, lavello, posate, piatti, bicchieri. Nella scuola media sono disponibili vassoi per il ritiro self-service dei pasti da parte degli utenti.

E' consentito l'uso di stoviglie a perdere, purchè atossiche e da utilizzare una sola volta.

L'appaltatore deve mantenere dette attrezzature in stato da servire all'uso convenuto. Sono a suo carico le operazioni di piccole manutenzioni. Le altre sono a carico dell'amministrazione, ma in caso di

urgenza, l'appaltatore può eseguirle direttamente, salvo rimborso, purché ne dia contemporaneo avviso all'Amministrazione.

In ogni caso l'appaltatore si impegna ad assicurare l'efficienza delle attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

ART. 3 **Prezzo d'appalto**

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in:

Pasto scuola materna: €uro **3,50 + IVA**
Pasto scuola elementare: €uro **3,80 + IVA**
Pasto scuola media: €uro **4,00 + IVA**
Pasto insegnante: €uro **4,00 + IVA**

per ogni singolo pasto fornito ed è comprensivo di tutti gli oneri richiesti dal presente Capitolato per l'espletamento del servizio.

In caso di concessione di proroga, a decorrere dall'anno scolastico 2009/2010, viene prevista la revisione del prezzo ai sensi dell'art. 115 del Decreto Legislativo n. 163/2006. L'aggiornamento del prezzo avverrà secondo l'aumento ISTAT del costo della vita.

I dati presunti dell'appalto sono i seguenti:

Pasti presunti totali annui:

Scuola materna 12.000
Scuola elementare 4.000
Scuola media 5.300
Insegnanti 1.700

Importo presunto di appalto per gli anni scolastici 2005/2006 e 2006/2007 è stimato complessivamente in € 170.400,00 + IVA

ART. 4 **Commissione**

Il Comune provvederà alla nomina di una commissione avente il compito di giudicare sulla qualità dei pasti forniti così composta:

- n. 1 rappresentante A.S.L. N. 6
- n. 1 insegnante designato dall'Istituto Comprensivo di Serrenti
- n. 3 genitori degli alunni frequentanti la mensa (uno per ogni scuola)
- dal Responsabile del servizio.

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica. Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. L'inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto.

Qualora la ditta appaltatrice fornisca pasti diversi, anche per una sola pietanza, da quelli prescritti nella tabella dietetica, sarà applicata una penale del 50% sul prezzo contrattuale previsto per ogni pasto per il giorno in cui si verifichi l'inadempienza.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, senza preavviso il controllo dell'esatta esecuzione del servizio anche tramite i propri dipendenti all'uopo incaricati.

ART. 5
Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di due anni scolastici (2007/2008 – 2008/2009) dal 1° ottobre 2007 al 15 giugno 2009). Il Comune si riserva, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 57, comma V, lett. B) del D.Lgs. N. 163/2006, la facoltà di aggiudicare mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara, allo stesso soggetto risultato aggiudicatario della presente gara, servizi analoghi conformi al progetto di base delineato dal presente Capitolato, per una durata massima di ulteriori due anni scolastici.

La proroga sarà disposta dalla Giunta Municipale su proposta del Responsabile del servizio amministrativo che relazionerà sulla convenienza e sul gradimento del servizio offerto da parte dell'utenza.

ART. 6
Modalità di gara

L'appalto sarà aggiudicato mediante gara a procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art. 55 e 83 del D.Lgs. N. 163/2006 con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa con esclusione delle offerte anormalmente basse (artt 86, 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006). Per tale verifica saranno applicati i criteri di cui all'art. 25 del D.Lgs. n. 163/2006. Nel caso vi sia una sola offerta valida l'aggiudicazione sarà effettuata alla stessa.

ART. 7
Giorni mensa

Il servizio mensa deve essere assicurato in conformità delle seguenti presenze giornaliere presunte:

	SCUOLA MATERNA		SCUOLA ELEMENTARE		SCUOLA MEDIA	
	alunni	insegnanti	alunni	insegnanti	alunni	insegnanti
LUNEDI'	105	5	77	4		
MARTEDI'	105	5			120	8
MERCOLEDI'	105	5		2		
GIOVEDI'	105	5	34	4		
VENERDI	105	5			120	8

Tali dati potranno subire eventuali variazioni su richiesta della scuola per ragioni didattiche, in tal caso l'appaltatore sarà informato con almeno 10 giorni di anticipo.

ART. 8
Tabella dietetica

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù predisposto con le grammature indicate (allegato 1 al presente Capitolato), utilizzando le materie prime aventi le caratteristiche merceologiche minime indicate nell'allegato 2 e quelle offerte in sede di gara.

ART. 9
Orario distribuzione pasti

La distribuzione dei pasti deve iniziare:

alle ore 12,00 nella scuola materna
alle ore 13,00 nella scuola elementare
alle ore 13,30 nella scuola media

ART. 10
Piano di autocontrollo HACCP e Piano di sicurezza

L'appaltatore del servizio è tenuto a predisporre con spese a proprio carico il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94).

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 11
Liquidazione competenze

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal responsabile del servizio amministrativo sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno. Il compenso risultante verrà rapportato a mese e pagato posticipato entro il 15 di ogni mese successivo a quello di riferimento, dietro presentazione di regolari fatture e previo controllo delle presenze giornaliere che saranno indicate nei rendiconti che verranno visti dal personale scolastico competente. In tali rendiconti saranno espressamente indicati i giorni in cui sono distribuiti i pasti ed il numero dei pasti erogati giornalmente.

I buoni pasto saranno ritirati direttamente dall'appaltatore e allegati alla fattura di riferimento.

ART. 12
Documenti allegati al contratto

Il presente Capitolato ed i suoi allegati costituiranno parte integrante dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

ART. 13
Spese contrattuali

Le spese di contratto (bolli, registrazioni, diritti ecc.) saranno a carico dell'appaltatore.

ART.14
Controversie

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno nel termine di 30 giorni di quello in cui fu notificato il provvedimento amministrativo, deferite all'Autorità Giudiziaria. Foro Competente: Cagliari.

ART.15
Domicilio legale

Per quanto concerne l'appalto in questione l'appaltatore elegge domicilio legale nel Municipio di Serrenti.

ART.16
Revisione prezzi

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile per il primo biennio d'appalto. In caso di proroga si richiama l'art. 3 del presente Capitolato.

ART.17
Cauzione

Le ditte partecipanti alla gara, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. N. 163/2006, dovranno presentare la documentazione attestante il versamento del deposito di un cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto d'appalto di €uro 170.400,00.

La ditta aggiudicataria dell'appalto, ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. N. 163/2006 dovrà costituire a garanzia della corretta esecuzione dell'appalto stesso cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale calcolato per il biennio.

Detta cauzione potrà essere costituita in contanti, mediante versamento dell'importo relativo presso la tesoreria comunale presso il Banco di Sardegna oppure mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. della legge 10.6.1982, n. 348.

ART. 18
Verifiche preliminari alla stipula del contratto

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

ART. 19
Dati personali

Ai sensi dell'art. 10 della L. 31.12.1996, n. 675 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

