



COMUNE DI SANTU LUSSURGIU - Provincia di Oristano

C.A.P. 09075 ☎ 0783/55191 📠 0783/5519227 e-mail:  
segreteria.santulussurgiu@pec.comunas.it

## Capitolato d'appalto per il servizio di mensa scolastica per gli alunni e i docenti della scuola dell'infanzia – CIG 5843119655

### Art. 1

#### Oggetto dell'appalto

L' appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per gli alunni ed i docenti della scuola dell'infanzia da svolgersi secondo le seguenti modalità:

- a) preparazione e distribuzione di pasti caldi agli alunni e ai docenti della scuola dell'infanzia, con le seguenti caratteristiche:
  - preparazione, cottura, confezionamento dei pasti nonché stoccaggio delle materie prime dei pasti presso il centro di cottura ubicato nello stabile ove è presente la scuola dell'infanzia con ingredienti di prima qualità e nel pieno rispetto per quantità e qualità delle tabelle dietetiche approvate dall'A.S.L. n. 5 di Oristano;
  - la distribuzione dovrà essere effettuata da personale della ditta appaltatrice, in appositi locali ubicati all'interno dell' edificio scolastico, nei giorni ed alle ore stabiliti dalle autorità scolastiche competenti; la ditta appaltatrice dovrà servire agli alunni ed ai docenti sempre pasti caldi, escludendo piatti freddi, insaccati o preparazioni similari;
  - allestimento della sala mensa (approntamento tavoli con stoviglie, tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri, bottiglie forniti dalla ditta appaltatrice; distribuzione dei pasti agli alunni ed ai docenti; ritiro delle stoviglie e pulizia della sala mensa e allontanamento giornaliero di tutti i rifiuti dalle medesime;

- b) Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- c) L'appaltatore deve fornire pasti rispondenti a speciali esigenze degli utenti, di salute o religiose/culturali, che saranno espresse al Comune da richiesta motivata e documentata del genitore e autorizzate dal servizio competente della ASL 5 senza comportare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

## **Art. 2**

### **Importo a base d'asta**

L'importo a base d'asta è di € 6,00, per ogni pasto servito, oltre all'I.V.A. nella misura di legge.

Il numero dei pasti per anno scolastico 2014/2015 è stimato in n. 10.032.

Resta chiarito e inteso che il numero dei pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza interessata. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

## **Art. 3**

### **Durata dell'appalto**

La durata del contratto d'appalto è stabilita in 1 anno scolastico: il servizio dovrà essere espletato a partire dal 01.10.2014 e fino al 30.06.2015.

## **Art. 4**

### **Luogo di esecuzione**

Locali della scuola dell'infanzia statale, sita in Santu Lussurgiu, piazza Suor Modesta ove è presente sia il centro cottura che la sala mensa. Per l'utilizzo del centro cottura è previsto un importo mensile pari a € 100,00.

L'attrezzatura presente sarà oggetto di apposito inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'amministrazione comunale e di un rappresentante dell'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio. L'impresa aggiudicataria assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne il funzionamento e la buona conservazione.

La ditta appaltatrice, al fine di garantire il corretto espletamento del servizio, avrà l'onere di completare la dotazione di cucina e sala mensa inserendo a sua cura e spese tutti gli strumenti e attrezzature necessarie. Avrà, altresì, l'obbligo di sostituire prontamente, con onere economico a proprio carico, tutte le attrezzature e strumenti non conformi a legge,

nonché quelle attrezzature e strumenti avuti in dotazione che dovessero presentare malfunzionamenti.

Delle attrezzature acquistate dalla ditta o messe a disposizione della medesima, dovrà essere redatto un apposito inventario sottoscritto dai rappresentanti delle parti contraenti.

Le attrezzature fornite dall'aggiudicatario nel corso dell'espletamento del servizio rimarranno di proprietà del medesimo.

Le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, nessuna esclusa, dovranno essere perfettamente rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia.

### **Art. 5**

#### **Utilizzo di prodotti biologici tipici e tradizionali**

L'Amministrazione Comunale, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

### **Art. 6**

#### **Promozione della cultura alimentare**

La ditta appaltatrice si impegna a presentare un piano che promuova l'educazione alimentare in collaborazione con l'ASL e altri enti, in particolare:

- Divulgazione presso gli utenti del servizio di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- Organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- Valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici.

### **Art. 7**

#### **Servizio di pulizia**

Il servizio di pulizia include la spazzature, lavaggio, spolveratura, disinfezione di tutti gli spazi nonché arredi, attrezzature, strumenti utilizzati ai fini della preparazione, cottura, somministrazione dei pasti e alimenti.

Essa include, inoltre, la raccolta della spazzatura. La pulizia dovrà essere effettuata con prodotti ad alto potere igienizzante e disinfettante, mediante personale ausiliario adeguatamente qualificato. Essa include, inoltre, lo smaltimento dei rifiuti prodotti, secondo le regole della raccolta differenziata vigenti nel Comune di Santu Lussurgiu; lo smaltimento di eventuali rifiuti speciali e/o pericolosi.

I costi derivanti dal servizio di pulizia saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.

## **Art. 8**

### **Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza**

La ditta appaltatrice è tenuta 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. n. 81/2008)

## **Art. 9**

### **Personale della ditta appaltatrice**

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate.

La composizione del personale dipendente dell'appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara, a garanzia dei principi sopra indicati.

La composizione dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

## **Art. 10**

### **Controlli sulla salute del personale addetto**

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo le vigenti disposizioni di legge, e a tal fine dovrà essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente in materia.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico sanitaria. In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale e, in ogni caso, durante il servizio dovrà usare tutte le precauzioni onde evitare ogni possibile contaminazione.

## **Art. 11**

### **Penalità per ritardata esecuzione**

L'effettivo inizio del servizio dovrà avvenire entro il 01.10.2014. Per ogni giorno di ritardo nell'inizio dell'esecuzione del servizio verrà applicata una penale di € 103,29 , fatta salva la possibilità per la ditta aggiudicataria di fornire adeguate giustificazioni, da valutarsi da parte del responsabile dell'area amministrativa.

## **Art. 12**

### **Cauzione**

A garanzia degli obblighi assunti la ditta aggiudicataria dovrà prestare cauzione in misura pari al 10% del prezzo di aggiudicazione (IVA esclusa), secondo le modalità di cui all'art. 113 del D.lgs. n. 163/2006. La suddetta cauzione, da versarsi prima della stipulazione del contratto, verrà restituita a seguito del regolare svolgimento del servizio.

## **Art. 13**

### **Pagamenti**

I pagamenti saranno effettuati in rate mensili posticipate, sulla base dei pasti effettivamente erogati, previa presentazione di regolare fattura corredata da un elenco delle presenze con i relativi buoni mensa allegati in modo razionale e ordinato, firmato da un responsabile della scuola per la convalida dei pasti effettivamente erogati.

## **Art. 14**

### **Verifiche e controlli**

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla quantità e alla qualità, alla conservazione, alla confezione, alle modalità di preparazione, alle date di scadenza dei prodotti, alla conformità del menù e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine in relazione ai requisiti del personale da utilizzare

Fermo restando i controlli di competenza della ASL, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

## **Art. 15**

### **Cattivo funzionamento del servizio**

In caso di cattivo funzionamento del servizio (ritardi nella consegna, non corrispondenza anche parziale dei cibi alle tabelle dietetiche, disfunzioni od omissioni al momento della distribuzione, della refezione e della pulizia dei locali mensa) comunque segnalato, il Responsabile del Servizio provvederà a diffidare l'impresa a mezzo raccomandata, affinché l'inadempienza venga sanata entro i due giorni successivi a quello in cui si è verificata.

Qualora il cattivo funzionamento dovesse perdurare, verrà applicata una penale di € 103,29 per ogni giornata di cattivo funzionamento del servizio, per un massimo di dieci giornate; decorso tale termine senza che l'impresa abbia provveduto a sanare completamente l'inconveniente o dimostrato che esso non dipende dal proprio operato, il Responsabile del servizio esaminerà la situazione congiuntamente con il titolare dell'impresa e potrà decidere la risoluzione del contratto per inadempimento, salvo il diritto del Comune a chiedere in via giudiziaria il risarcimento dei maggiori danni subiti per l'interruzione del servizio.

## **Art. 16**

### **Risoluzione per inadempimento**

In caso di grave inadempimento da parte della ditta aggiudicataria, il contratto verrà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

## **Art. 17**

### **Assicurazioni per la responsabilità civile verso terzi**

Al fine di far fronte ad ogni responsabilità verso terzi che possa eventualmente derivare dall'esecuzione del servizio, per danni a cose o persone, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi.

La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'Assicurato da fatto colposo o doloso di personale del cui operato debba rispondere, anche se non dipendenti. La stessa deve essere altresì operativa per la conduzione e/o l'utenza e/o l'uso degli immobili occupati nonché delle attrezzature/impianti/macchinari utilizzati sia propri che di terzi durante l'esplicazione delle attività di refezione.

## **Art. 18**

### **Applicazione dei contratti collettivi di lavoro**

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto l'impresa si obbliga ad applicare integralmente le norme contenute nel CCNL per gli operai dipendenti dalle aziende esercenti attività di ristorazione collettiva e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si effettua il servizio anzidetto.

## **Art. 19**

### **Obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali**

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre ad osservare integralmente gli oneri di contribuzione e di accantonamento contemplati dagli accordi collettivi di settore.

In caso di inottemperanza agli obblighi predetti, accertata d'ufficio o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune comunicherà alla Ditta aggiudicataria e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, senza che la ditta aggiudicataria possa opporre eccezione alcuna.

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

La ditta aggiudicataria si obbliga infine al rispetto di tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi e antinfortunistici relativi al personale impiegato per l'esecuzione del presente contratto.

## **Art. 20**

### **Controversie**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta aggiudicataria in ordine agli obblighi derivanti dal presente appalto, verrà deferita all'autorità giudiziaria ordinaria, con esclusione di ogni competenza arbitrale.

## **Art. 21**

### **Divieto di subappalto**

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o di cedere in tutto o in parte il servizio, pena la risoluzione del contratto.

### **Art. 22**

#### **Stipulazione del contratto**

Il contratto verrà concluso in forma pubblica amministrativa, sottoscritto dal Responsabile dell'area amministrativa e dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria, nei termini previsti dall'art. 11 del decreto legislativo n. 163/2006. Qualora la ditta aggiudicataria non si presenti per la stipulazione nei termini fissati dall'Amministrazione, questa ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione procedendo eventualmente alla conclusione del contratto con il secondo classificato.

### **Art. 23**

#### **Spese del contratto**

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti alla stipula del contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

### **Art. 24**

#### **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003 i dati dei partecipanti verranno utilizzati esclusivamente ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati nel pieno rispetto della normativa vigente.

### **Art. 25**

#### **Rinvio alle norme vigenti**

Per quanto non previsto dal presente capitolato e dal bando di gara si rinvia alle disposizioni vigenti in materia.

Santu Lussurgiu, 23/07/2014

Il Responsabile dell'area amministrativa  
(D.ssa Anna Rita Mula)