



**COMUNE DI PLOAGHE
PROVINCIA DI SASSARI**

SETTORE SERVIZI SOCIALI

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

1. Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Ploaghe ed il contraente appaltatore aggiudicatario per l'organizzazione e lo svolgimento dei seguenti servizi connessi alla refezione nella scuola dell'infanzia e primaria ubicate nel Comune di Ploaghe, nella via Pietro Salis.

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 deve assicurare il servizio di mensa scolastica agli alunni della Scuola Primaria e, Infanzia e personale insegnante ;
- b. l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- 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);
- 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;

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.).

E' fatto obbligo alla Ditta/Cooperativa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza dei menu che costituiscono parte integrante del Capitolato.

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà, pena esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche, 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, 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.

2. (durata e importo) Il presente appalto avrà decorrenza a partire dall'anno scolastico 2016/2017, con presunta decorrenza dal 03/04/2017, e riguarderà anche l'anno scolastico 2017/2018, secondo quanto verrà concordato con la direzione didattica, e si concluderà col termine di ogni anno scolastico.

La data di inizio del servizio potrà comunque variare in funzione della data di conclusione del procedimento di affidamento.

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 Ploaghe.

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.

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato, dati indicativi, per il biennio di affidamento, sulla base di n. 29.160 pasti complessivi presunti, sulla base del prezzo posto a base di gara di € 5.51 comprensivi di € 0,02 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre l'iva (4%), ed ammonta a presuntivi euro **160.671,60** comprensivi di euro 583,20 (€ 0,02 per pasto) per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.

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*.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti e dovrà parimenti provvedere, con mezzi propri e con proprio personale all' effettiva distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti autorizzati ed aventi diritto presso l'Istituto Scolastico con sede in Via Pietro Salis.

3. (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.

Il servizio prevede il trasporto dei pasti appena confezionati con mezzo di trasporto idoneo dal luogo di preparazione e confezionamento alla sede della scuola, 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.

Ploaghe, li 10.02.2017

Il Responsabile del Servizio
F.to Dott.ssa Ivana Gala