



## COMUNE DI PAULILATINO

### Provincia di Oristano

Viale della Libertà N° 33 – C. F. 00072980956

---

## AREA SOCIO - CULTURALE

### CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE DI PAULILATINO AA.SS. 2019/2020 – 2020/2021.  
CIG: ZA3280EF4C.**

#### ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica, comprendente l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione dei pasti caldi, secondo le tabelle dietetiche approvate dalla ATS competente, preparazione, riordino e pulizia del refettorio e cucina, per gli alunni, insegnanti e personale non docente aventi diritto, della scuola dell'infanzia sita In Via G. Deledda - 09070 Paulilatino. L'Appaltatore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Ente appaltante. A titolo indicativo si comunica che il servizio di refezione scolastica si intende per 5 giorni settimanali, dal Lunedì al venerdì con modalità da confermare prima dell'inizio di ciascun anno scolastico in base al numero definitivo degli iscritti, e sulla base di nuove e/o diverse esigenze dell'Autorità Scolastica.

#### ART. 2 – DURATA E VALORE DELL’APPALTO

Il contratto ha validità per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, con inizio presumibilmente dal 1° ottobre 2019 al 30 giugno 2021, salva la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto nei casi previsti dal presente Capitolato. La Ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto.

Il valore dell'appalto è stabilito in € 38.493,00 di cui € 1.323,00 oneri di sicurezza non soggetti al ribasso + Iva.

#### ART. 3 - ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

La Ditta appaltatrice dovrà approntare i pasti giornalieri presso la cucina situata al piano terra della Scuola dell'Infanzia Statale a Paulilatino e distribuirli caldi ai tavoli del refettorio.

I pasti oggetto del presente capitolato dovranno essere così composti da: merenda; 1° piatto; 2° piatto; contorno; pane; frutta fresca; acqua, nel pieno rispetto delle grammature delle porzioni secondo quanto indicato nelle tabelle dietetiche approvate dal competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ATS Sardegna nelle varianti stagionali Autunno – Inverno e Primavera Estate, compresa l'acqua.

Qualora, l'acqua idrica non risulti potabile, la Ditta appaltatrice provvederà senza alcun costo aggiuntivo a carico della stazione appaltante a fornire l'acqua minerale per i bambini, personale docente e non docente della scuola dell'Infanzia Statale, non solo durante la consumazione del pasto ma per l'intera giornata di lezione. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a proprio carico, per l'intera durata dell'appalto all'eventuale reperimento e fornitura (oltre alla dotazione esistente presso la sede della mensa fornita dall'Ente), delle stoviglie, dei bicchieri

e delle posate riutilizzabili, e di quant'altro in generale necessario nella fase di somministrazione e consumo dei pasti.

I pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo.

#### ART. 4 - PREPARAZIONE DEI PASTI - QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti utilizzati devono presentare le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "**caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**".

I prodotti alimentari dovranno possedere i seguenti requisiti (per l'accertamento del rispetto di tali caratteristiche, potranno essere disposte analisi di laboratorio su tutta la merce acquistata per la preparazione dei pasti; analoghi accertamenti potranno essere effettuati anche a cottura ultimata o ad avvenuta preparazione dei cibi per controllarne le qualità organolettiche, ecc.):

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- b) genuinità e freschezza;
- c) fornitura di carni, ortaggi e frutta preferibilmente locali con certificazione della rintracciabilità ai sensi della normativa vigente in materia;
- d) integrità ed igienicità delle confezioni con termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone.

Per la fornitura di altri alimenti non dettagliatamente previsti dalle tabelle merceologiche si fa riferimento a quanto previsto dalle stesse per quanto concerne il confezionamento e l'etichetta dei prodotti.

#### ART. 5 - LOCALI DI CUCINA E REFETTORI

La Ditta appaltatrice effettuerà il servizio nei locali all'uopo destinati nella scuola, sotto la propria direzione, sorveglianza e disponibilità.

I locali sono concessi gratuitamente dall'Amministrazione Comunale.

Gli impianti e le attrezzature saranno dettagliatamente descritti in un apposito verbale da redigersi all'inizio della gestione del servizio in contraddittorio tra le parti.

I consumi per acqua, energia elettrica, riscaldamento sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

I consumi per il gas necessario alla cottura dei cibi è a carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, prende in uso esclusivo i locali e le attrezzature necessarie alla conduzione dello stesso; l'appaltatore si impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione.

In caso di inagibilità temporanea e/o occasionale della cucina per guasti alle apparecchiature, la Ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione del pasto caldo, **entro e non oltre quindici minuti dalla fine della cottura** che dovrà essere cucinato presso proprie adeguate strutture. L'ideale trasporto dei pasti presso la Scuola ed eventuali costi aggiuntivi rimangono a completo carico della Ditta appaltatrice.

I costi di eventuali riparazioni di elettrodomestici ed attrezzature, per guasti dipendenti da normale usura e non da imperizia, colpa grave o dolo, saranno sostenuti dall'Amministrazione Comunale.

**ART. 6 - APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE DEI PASTI**

La ditta appaltatrice aggiudicataria, si impegna a selezionare con cura i propri fornitori, individuando ogni qualvolta sia possibile, l'approvvigionamento di prodotti a KM 0 e di filiera corta, privilegiando di volta in volta la **dimensione locale**, provinciale e regionale, al fine di utilizzare e consumare generi alimentari lavorati direttamente sul territorio o reperiti in base al principio del minor numero possibile di passaggi tra produttore e consumatore, con migliori garanzie di mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

I pasti saranno preparati dalla Ditta appaltatrice con sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e/o precucinati.

Nell'esecuzione dell'appalto dovrà essere attuata una scrupolosa osservanza del piano di autocontrollo di cui al d.lgs. 155/97, delle norme igienico-sanitarie e profilattiche atte ad evitare che si possano temere inconvenienti di sorta, sia in relazione alla qualità, alla conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili ed attrezzature.

Elenco e descrizione delle attività poste a carico della Ditta appaltatrice:

**a) preparazione dei pasti:**

- deve essere effettuata secondo gli allegati "1" – "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" e "2" - "tabelle dietetiche con grammature delle quantità";
- la Ditta appaltatrice è obbligata ad esporre all'ingresso della scuola il menù settimanale che sarà somministrato;
- é vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione sempre richiesti dal menù; è comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati salvo che non sia espressamente previsto.

**In particolare è vietato:**

- l'uso di prodotti ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del DPR 128/99;
- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
- utilizzare prodotti in scatola, tranne nei casi espressamente previsti dai menù;
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, etc. (dovranno essere cotti in forno), tranne nei casi previsti dai menù;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre; se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;

- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, “fondi” di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dai menù;

**Nell’acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:**

- verificare della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- privilegiare la fornitura di carni, ortaggi, frutta e altri prodotti locali preferibilmente locali;
- verificare la presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- verificare la presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- verificare la fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- verificare la serietà professionale del fornitore.

**Si devono adoperare:**

- nel limite del possibile, prodotti recanti marchi di qualità e/o certificazione della rintracciabilità;
  - conserve di pomodoro o di pelati e di passata senza additivi chimici;
  - formaggi grattugiati di primaria qualità;
  - olio extra vergine di oliva di primaria qualità;
- b)** la cottura o trasformazione delle derrate alimentari, dovrà effettuarsi esclusivamente presso i locali di cucina (salvo nei casi di impedimenti temporanei e/o occasionali) con perizia gastronomica, utilizzando i sistemi della cucina tradizionale;
- c)** scodellamento, porzionamento e distribuzione dei pasti ai tavoli dei locali adibiti a refettorio;
- d)** i tavoli devono essere preliminarmente preparati dalla Ditta appaltatrice con tovaglie, piatti, bicchieri e posate;
- e)** pulizia di tutto il pentolame, stoviglie, ecc. utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché delle attrezzature e di tutti i locali allo scopo utilizzati (cucina, refettorio, ecc.), nonché dei locali accessori annessi;
- f)** acquisto di tutti i detersivi ed i materiali occorrenti alla pulizia della cucina, dei locali annessi, delle stoviglie, etc.
- g)** acquisto del gas per la cottura dei cibi;
- h)** alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- i)** alla fornitura a richiesta di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici;
- j)** alla fornitura a richiesta e su autorizzazione dell’Ente appaltante, di diete compatibili con le scelte religiose e ideologiche.

**ART. 7 - CONTROLLO MENSA E PENALI**

Il controllo della qualità e quantità dei pasti è riservato agli organismi istituzionali competenti ed individuati dalla normativa vigente.

L'Ente appaltante effettuerà periodicamente controlli, tendenti ad accertare l'adempimento puntuale del servizio affidato, il rispetto delle modalità di svolgimento degli stessi e i risultati conseguiti.

L'Amministrazione Comunale sorveglia, inoltre, che non si verifichi spreco di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche.

Qualora dalle ispezioni che saltuariamente verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione quantitativa e qualitativa dei pasti e tale circostanza venisse confermata dalle Autorità preposte al controllo, la Ditta appaltatrice incorrerebbe nelle seguenti penalità, indipendentemente dalle ipotesi di risoluzione del contratto previste all'art. 13:

- Euro 50,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù;
- Euro 70,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
- Euro 70,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- Euro 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, dei semilavorati;
- Euro 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato;
- Euro 200,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione della stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione Comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme sulla risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'Amministrazione Comunale può procedere nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

## **ART. 8 - PERSONALE**

La Ditta appaltatrice, a sue spese, è obbligata ad osservare e far osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro contenute nel D.lgs. 81/2008 e s.m.i.

Si impegna, nel rispetto della vigente normativa contrattuale in vigore, a mantenere in servizio il personale già assunto dal precedente gestore. Qualora, non avvenga la Ditta dovrà provvedere a garantire la presenza di personale in possesso di esperienza almeno triennale nell'espletamento delle mansioni a cui verrà adibito.

L'Amministrazione potrà impartire alla Ditta appaltatrice ordini di servizio e, a suo insindacabile giudizio, chiedere alla stessa l'allontanamento di coloro che, per cattivo contegno, per incapacità o per inidoneità, non compissero il loro dovere.

La Ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco dei propri dipendenti, ed in particolare di quelli autorizzati a prestare le loro mansioni nei locali delle cucine e dei refettori e provvederà affinché essi prestino servizio indossando il vestiario previsto dalla normativa vigente, garantendo la loro qualificazione professionale e la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in ottemperanza alle norme vigenti; l'accesso alla cucina è interdetto a tutte le persone che non abbiano i succitati requisiti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del CCNL dei dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso. L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

#### **ART. 9 - OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

#### **ART. 10 - RESPONSABILITA'**

La Ditta appaltatrice risponde direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore della Ditta appaltatrice da parte delle società assicuratrici.

In particolare la Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi somministrati.

A garanzia delle predette responsabilità la Ditta appaltatrice è tenuta a contrarre un'assicurazione RCT contro i rischi inerenti la gestione delle mense il cui massimale non sia inferiore ad € 200.000,00 (duecentomila/00).

#### **ART. 11 - PAGAMENTI**

Il corrispettivo, che deriverà dal ribasso offerto in sede di gara, per il servizio oggetto del presente capitolato sarà pagato alla Ditta appaltatrice per il servizio svolto, previo accertamento e controllo della regolarità dei versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti per legge, in rate mensili, dietro presentazione di regolare fattura entro e non oltre il termine di giorni 30 (sessanta) dalla data della fattura.

La Ditta appaltatrice dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 2 della L. 136/2010 e s.m.i.

#### **ART. 12 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte il servizio, senza il consenso e la formale approvazione dell'amministrazione comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti. In caso di infrazione alle norme del presente capitolato e del contratto,

commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al presente articolo.

### **ART. 13 - INADEMPIENZE RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Fatto salvo quanto previsto a riguardo dal precedente art. 7 "Controllo Mensa", il rapporto contrattuale è risolto, con incameramento della cauzione e senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del magistrato o altra formalità, all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo da farsi a mezzo raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- a) concessione in subappalto;
- b) rinuncia della Ditta, da notificarsi con anticipo di giorni 90 (novanta);
- c) in caso di inadempimento da parte della Ditta appaltatrice, allorché la medesima, ricevuto dall'Amministrazione l'addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione: il rapporto si riterrà risolto alla quinta inadempienza della Ditta contestata nei modi previsti.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno alla Ditta.

L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta appaltatrice inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato, degli importi relativi.

Alla Ditta appaltatrice inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione appaltante rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti della Ditta, senza pregiudizio del diritto dell'Amministrazione sui beni della Ditta. Nel caso di minore spesa nulla competerà alla Ditta appaltatrice inadempiente.

In caso di risoluzione, alla Ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale dei pasti forniti fino al giorno della risoluzione, deducendo le penalità e le spese sopra richiamate. La risoluzione darà diritto all'Amministrazione di rivalersi su eventuali crediti della Ditta nonché sulla cauzione prestata.

### **ART. 14 - SPESE**

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese attinenti alla stipula del contratto nella forma della scrittura privata.

### **ART. 15 - GARANZIE**

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs 50/2016, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal succitato art. 93, pari al 2% dell'importo a base d'asta.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimenti delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

La cauzione garantirà tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'amministrazione avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'amministrazione committente.

#### **ART. 16 – VALIDITA' DELL'OFFERTA**

La ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n° 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore

#### **ART. 17 –PRIVACY - TRATTAMENTO DEI DATI**

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Regolamento UE N. 379/2016 (GDPR) e del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente documento di gara e per lo svolgimento dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.

#### **ART. 18 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modificazioni ed integrazioni.

#### **ART. 19 – RICHIAMI ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

#### **ART 20 – PATTI DI INTEGRITA'**

In applicazione della Legge 190/2012, art. 1, comma 17, il mancato rispetto del Patto di Integrità dà luogo alla risoluzione del contratto.

#### **ART. 21 - CONTROVERSIE**

Qualunque contestazione potesse sorgere o manifestarsi nel corso del servizio, non darà mai diritto alla Ditta aggiudicataria di assumere decisioni unilaterali, quali sospensione, riduzione o modificazione del servizio.

Tutte le controversie, riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste dal Presente Capitolato e quindi dell'esecuzione del contratto, dovranno essere preliminarmente esaminate dalle parti in via amministrativa.

Per la definizione delle eventuali controversie, per le quali non sia stato possibile addivenire all'accordo bonario, è esclusa la competenza arbitrale. Ogni controversia legale sarà di competenza dell'Autorità Giudiziaria competente per territorio.



**IL RESPONSABILE DELL'AREA SOCIO - CULTURALE**  
**(Dott.ssa Maria Caterina Pes)**