



## COMUNE DI CASTROREALE

**PROVINCIA DI MESSINA  
SETTORE SOCIO-CULTURALE**

CAPITOLATO D'ONERI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO  
SCOLASTICO 2016/2017

**CODICE CIG: Z6B1B8D361**

### **Art.1**

#### **OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia del territorio comunale, nonché per il personale insegnante con funzioni di sorveglianza educativa.

2. Il servizio in oggetto comprende:

- a) l'acquisto delle derrate;
- b) la preparazione e la cottura dei cibi;
- c) l'apparecchiatura dei tavoli nei refettori;
- d) il trasporto dei pasti pre-porzionati con il sistema della mono-razione in contenitori termici presso il plesso scolastico della frazione Bafia;
- e) il porzionamento e la distribuzione dei pasti nei refettori;
- f) la pulizia e il rassetto di tutte le attrezzature e dei locali di refezione delle scuole e dei locali accessori;
- g) lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;

### **Art.2**

#### **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

1) I plessi scolastici dove dovrà essere garantito il servizio sono:

- scuola dell'infanzia di Castoreale
- scuola dell'infanzia di Bafia
- scuola dell'infanzia di Protonotaro

2) I punti di cottura hanno la sede negli stessi plessi scolastici di Castoreale e di Protonotaro.

3) Per la scuola dell'infanzia di Bafia, la cottura e il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso il punto di cottura di Castoreale o Protonotaro e trasportati e distribuiti presso la predetta sede con apposito mezzo munito di attestazione di idoneità igienico-sanitaria.

4) La ditta aggiudicataria si impegna, dall'inizio alla fine del servizio di refezione scolastica, alla fornitura dei pasti caldi, i quali saranno preparati nei locali di cui al punto 2) e distribuiti lo stesso giorno. Il pasto dovrà comprendere un primo e un secondo piatto, contorno, frutta, pane e acqua potabile imbottigliata alla sorgente da ditta autorizzata di cui al D.P.R. n. 236/88. La ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura di materiale a perdere, in rapporto al numero dei pasti serviti, quale tovagliette, tovaglioli, bicchieri e piatti, nonché ai condimenti d'uso, quali aceto di vino, oli extra vergine di oliva, sale iodato, pepe, limone.

La preparazione dei pasti, sarà effettuata da personale dipendente dalla ditta aggiudicataria, il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio.

Il personale avrà il compito, oltre che di preparare i pasti, anche di apparecchiare i tavoli, porzionare le pietanze, lavare la frutta, le insalate, sparecchiare e pulire i tavoli ante e post pasto.

Tutto il personale sarà munito di camice, cappellino, guanti igienici e di cartellino di

riconoscimento, riportante il nominativo e la qualifica di assunzione, nonché di certificazione medica attestante l'immunità da malattie infettive, di idoneità psico-fisica e del possesso dei requisiti professionali richiesti dalla vigente normativa .

La ditta aggiudicataria si occuperà di fornire tutto l'occorrente per la pulizia dei locali cucina e refettorio.

E' fatto obbligo, altresì, alla ditta l'allontanamento dei rifiuti, ad osservare e fare osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro contenute nel D. lgs. N. 626/1994 e ss.mm.ii.

La ditta non potrà estendere il servizio a soggetti non rientranti nell'elencazione di cui al precedente articolo 1, rispondendo in proprio, in caso contrario.

A tal uopo, l'Amministrazione, all'inizio del servizio, trasmetterà l'elenco dei soggetti che, oltre agli alunni, hanno diritto ad usufruire della mensa.

La ditta si obbliga ad osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, attinenti alla produzione-preparazione e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti, nello specifico munirsi della registrazione di impresa alimentare – D.I.A.

### **Art. 3**

#### **PASTI SCUOLA DELL'INFAZIA FRAZ. BAFIA**

1) Nei locali scolastici della frazione Bafia dovranno essere distribuiti pasti pre-porzionati con il sistema della mono-razione e dovranno essere trasportati in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità.

2) Nello svolgere il servizio la Ditta deve garantire il servizio al tavolo consistente nella:

- a) distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento indicati;
- b) approntamento del refettorio;
- c) distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
- e) riassetto e pulizia dei tavoli;
- f) sistemazione e pulizia, dopo i pasti, degli ambienti utilizzati per la refezione;
- g) ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

### **Art.4**

#### **OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente capitolato, la ditta avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in vigore in materia di igiene o, comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. La ditta dovrà munirsi di un proprio piano di autocontrollo e del relativo manuale, conformemente a quanto previsto dal D.Lvo n. 155/1997.

### **Art.5**

#### **SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto in condizioni ottimali di igiene e decoro.

La ditta aggiudicataria risponderà di tutti i danni causati che per fatto proprio o dei propri dipendenti potranno derivare al Comune e/o a terzi, oltre ai destinatari del servizio.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, la stessa dovrà essere coperta da polizza assicurativa, secondo i massimali di legge.

### **Art.6**

#### **ATTREZZATURE**

Il Comune di Castroreale mette a disposizione della ditta aggiudicataria, le attrezzature e gli utensili di cui sono forniti i centri di cottura mediante consegna del predetto materiale e previa redazione di apposito verbale nel quale verrà descritto lo stato attuale delle attrezzature.

A carico dello stesso Ente restano le spese relative alla manutenzione ordinaria dei locali,

dell'energia elettrica, dell'acqua, del metano.

Nel caso in cui lo ritenesse necessario, la ditta potrà integrare le attrezzature messe a disposizione dal Comune, con quei macchinari e utensili indispensabili al buon espletamento del servizio oggetto dell'appalto (bilancia a grammo, pentole, teglie, trita verdure, pelapatate etc.)

In questo caso la ditta aggiudicataria otterrà il punteggio previsto all'art. 11, punto 2), lett. b) del presente capitolato.

#### **Art.7**

### **PREPARAZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere cucinati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica che viene riportata in allegato (**all. C1**) e che fa parte integrante del presente capitolato, autorizzata dal Dipartimento Prevenzione-Igiene e Sanità Pubblica dell'ASP n°5 Messina, Distretto di Barcellona P.G.

#### **Art.8**

### **NUMERO DEI PASTI**

Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà predeterminato in ciascun giorno in cui dovrà essere effettuata la refezione sulla base degli utenti presenti nella medesima giornata.

Il **quantitativo indicativo** dei pasti giornalieri da fornire, pertanto, è il seguente:

-da lunedì a venerdì:

- Scuola dell'infanzia di Castreale n. 13 alunni + 1 insegnante
- Scuola dell'infanzia fraz. Protonotaro n. 14 alunni + 1 insegnante
- Scuola dell'infanzia fraz. Bafia n. 8 alunni + 1 insegnante

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportano la sospensione delle lezioni la ditta verrà avvisata per tempo ed in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso.

La somministrazione dei pasti avverrà alle ore 12.30.

E' fatto divieto dell'uso di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

#### **Art.9**

### **COSTO DEL SERVIZIO**

Il prezzo a b.a. per la fornitura del singolo pasto, del servizio di pulizia dei relativi locali di cui agli artt. precedenti del presente capitolato, è fissato in € 5,50 oltre IVA al 4%

Il numero dei pasti presunti da fornire, per l'anno scolastico 2016/2017, viene quantificato in 4140 pasti. Detto numero non è vincolante per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili. Pertanto il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori rispetto a quelli sopra indicati, sempre alle stesse condizioni e senza alcuna pretesa da parte della ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione si impegna a liquidare il costo dei pasti effettivamente erogati.

#### **Art.10**

### **DURATA DEL SERVIZIO**

L'appalto avrà la durata di 111 giorni, periodo presumibile 28 novembre 2016/12 aprile 2017, e può proseguire e/o ricadere anche nel successivo anno scolastico fino alla concorrenza dell'importo contrattuale, ferma restando la necessità di questo Ente di dover garantire il servizio anche nell'anno scolastico 2017/2018. L'erogazione dei pasti avverrà nei soli giorni di effettive lezioni, con esclusione dei periodi in cui le scuole rimarranno chiuse per le vacanze previste nel calendario scolastico regionale o per altre cause.

#### **Art. 11**

### **PROCEDURA DI GARA**

L'aggiudicazione del servizio, oggetto del presente capitolato, avverrà mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett.a) del d.lgs 50/2016, preceduta da avviso pubblico di manifestazione di interesse, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più

vantaggiosa previsto dall'art. 95, comma 3, dello stesso decreto legislativo.

La gara sarà aggiudicata alla ditta che avrà conseguito il punteggio maggiore, ottenuto dalla somma dei punti risultanti in applicazione dei seguenti criteri:

A. Offerta economica: Punteggio massimo punti 40

B. Offerta tecnica: Punteggio massimo punti 60

### 1) Offerta economica

L'offerta consisterà nell'indicazione della percentuale di ribasso sul prezzo a base d'asta di € 5,50 oltre IVA a pasto.	<b>Punteggio massimo attribuibile punti 40</b> La percentuale di ribasso non potrà superare il 30% e sarà valutata con il seguente punteggio: da 0% a 17% punti 20 da 18% a 29% punti 30 30% punti 40
--	---

### 2) Offerta tecnica

a) Operatività nel campo della ristorazione scolastica	<b>Punteggio massimo attribuibile punti 30</b> Fino a 2 anni punti 10 Da 3 a 5 anni punti 15 Da 6 a 8 anni punti 20 Oltre 8 anni punti 30
b) Miglioramento degli ambienti di refezione dal punto di vista del confort e della funzionalità, anche attraverso la messa a disposizione di attrezzature aggiuntive rispetto alla dotazione esistente (es. bilancia a grammo, pentole, teglie, trita verdure, pelapatate, frullatore, ecc...)	<b>Punteggio attribuibile punti 10</b> Non disponibilità punti 0 Disponibilità alla fornitura con dichiarazione formale di impegno da rendersi ai sensi del DPR 445/2000 punti 10
c) Fornitura, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nelle festività natalizie, pasquali e a fine anno scolastico (ad es. pandorino, uovo di cioccolato, libro per le vacanze, ecc...) a tutti i fruitori del servizio per la durata del contratto.	<b>Punteggio attribuibile punti 20</b> Non disponibilità punti 0 Disponibilità alla fornitura con dichiarazione formale di impegno da rendersi ai sensi del DPR 445/2000 punti 20
d) Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. rinfresco gratuito in un'occasione annua ecc...)	<b>Punteggio attribuibile punti 10</b> Non disponibilità punti 0 Disponibilità alla fornitura con dichiarazione formale di impegno da rendersi ai sensi del DPR 445/2000 punti 10

La valutazione dei titoli con relativa graduatoria finale verrà stilata nel verbale di gara. Nell'eventualità che più istituzioni raggiungano lo stesso punteggio si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

### Art. 12

#### MODALITA' DI PAGAMENTO

Il compenso spettante alla ditta aggiudicataria verrà calcolato sulla base del prezzo contrattuale, moltiplicato per il numero dei pasti forniti durante il mese, i quali dovranno corrispondere ai buoni-pasto consegnati dagli utenti del servizio. Il pagamento avverrà mensilmente, previa presentazione di regolare fattura e con determinazione di liquidazione del Responsabile del Settore. La fattura deve essere emessa in formato elettronico e contenere il codice univoco **UF8VN3**.

### Art.13

## VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio compete al Comune per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei periodi ritenuti più idonei.

Il Comune potrà, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico-sanitario all'Ufficio di Igiene territorialmente competente, riguardante il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, il controllo degli alimenti, l'idoneità delle strutture e delle attrezzature impiegate, il rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie

### Art.14

#### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere ai parametri generali delle "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari" contenute nelle linee guida sulla ristorazione collettiva scolastica (Decreto 22 dicembre 2009 degli Assessorati Regionali della Sanità e dell'Agricoltura e delle Foreste, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana n. 8 del 19/02/2010).

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo e vitellone.

**Pesce:** da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di merluzzo, di nasello, di platessa). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

**Formaggi:** il formaggio da condimento deve essere grana padano o parmigiano reggiano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

**Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria "A extra" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti, verificando di aver raggiunto con ogni probabilità temperature interne di cottura superiore ai 70° C. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

**Prosciutto:** deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia.

**Legumi:** oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei e di provenienza nazionale.

**Pasta:** deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro. Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

**Riso:** dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

**Verdure ortaggi:** nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti le verdure dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste). Gli ortaggi dovranno essere di sola provenienza nazionale, preferibilmente di origine siciliana.

**Frutta:** la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

**Pane:** utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

**Latte:** il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato. Evitare quelli preconfezionati.

**Aromi:** utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Salse ed estratti per brodo:** il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

**Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):** dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva

- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature

- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione sono riportati nell'allegata tabella dietetica.

E' esclusa la fornitura di cibi precotti ed è fatto divieto all'appaltatore di impiegare beni non autorizzati dalle autorità sanitarie competenti.

## **Art.15 PENALITA'**

La Ditta, nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, dei regolamenti e quanto contenuto nel presente capitolato.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel capitolato, si riserva di applicare una penalità pari al 30% del costo giornaliero del servizio, per le seguenti inadempienze:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche
- Totale mancata preparazione dei pasti ordinati
- Non corrispondenza del numero dei pasti preparati al numero dei pasti ordinati o mancata preparazione di una portata
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi
- Qualità delle derrate non rispondenti alla qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, parassitologico
- Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili
- Mancato rispetto dei tempi previsti all'art. 8

## **Art.16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

In caso di inadempienza, ferme restando le sanzioni penali, è in facoltà dell'Amministrazione di chiedere la risoluzione del contratto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficienti il preavviso di 15 gg. mediante lettera raccomandata.

## **Art. 17 DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto, a pena rescissione del contratto e della rivalsa dei conseguenti danni, subappaltare in tutto o in parte, il servizio in argomento.

## **Art.18**

### **SPESE DI STIPULA E REGISTRAZIONE CONTRATTO**

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla concessione del servizio, nonché le spese contrattuali, registrazione ecc. sono a carico della ditta concessionaria.  
Nessuna rivendicazione, domanda o pretesa potrà essere avanzata dalla ditta concessionaria in ordine al servizio svolto.

## **Art.19**

### **GARANZIE CONTRATTUALI**

A garanzia dell'esatto adempimento delle clausole contenute nel presente provvedimento, la ditta aggiudicataria del servizio dovrà prestare, prima della stipula del contratto, apposita cauzione con le modalità previste dall'art. 93 del D.Lgs n. 50/2016.

## **ART.20**

### **TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

La ditta assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 comma 8, della legge 13 agosto 2010, n. 136, con le modifiche apportate dal D.L. 12 novembre 2010, n. 187, convertito, con modificazioni, con la Legge 17 dicembre 2010, n. 217, impegnandosi ad utilizzare un conto corrente bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, dedicati a ricevere i pagamenti dovuti per il servizio in parola.

Nell'ipotesi in cui le relative transazioni siano state eseguite senza avvalersi di conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.a., ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, il presente negozio sarà risolto di diritto ai sensi della normativa vigente.

## **ART.21**

### **TUTELA DEI DATI SENSIBILI**

La Ditta aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui alla Legge del 196/03 "Tutela dei dati personali" e sue successive modificazioni, per tutti i dati che il Settore Socio-culturale dovrà necessariamente fornire in funzione agli alunni fruitori del servizio di trasporto.

## **Art.22**

### **CONTROVERSIE**

Agli effetti del presente atto e per tutte le conseguenze dallo stesso derivanti, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Castoreale.

Qualsiasi controversia relativa all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del presente atto è devoluta alla competenza del Foro di Barcellona P.G.

## **Art. 23**

### **RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

Castoreale 12/10/2016

Il Responsabile del Settore  
f.to d.ssa De Pasquale Santa Laura