

**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. 2019/2020**

**1. (oggetto del servizio)** 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 riguarda l'anno scolastico 2019/2020, secondo quanto verrà concordato con la dirigenza scolastica, 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 l'anno di affidamento, sulla base di n. **22.100** 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 **121.771,00** comprensivi di euro 442,00 (€ 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;*
- *gestione informatizzata di rilevazione presenze e pagamento buoni .*

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.

Al fine di non creare disagi alle famiglie per la gestione informatizzata del servizio ad oggi è in uso un sistema, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso. L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo sarà posto a carico della ditta che svolgerà il servizio. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Sempre al fine di non creare disagi alle famiglie si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile, nonché lo storico dei dati affinché l'Ente possa continuare nelle operazioni di recupero del credito e nella messa a ruolo. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali al servizio e anche tramite portale internet
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter

compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet.

- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite degli sportelli sul territorio e anche tramite canali telematici messi a disposizione del sistema.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione generale del sistema
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori
- l'incasso delle rette
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva degli utenti insolventi

Compete alla ditta aggiudicataria:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori
- La fornitura di pacchetti sms per il sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema. Sarà da prevedere un intervento annuale di formazione per il personale comunale.

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Si specifica che la ditta aggiudicataria prima dell'inizio della fornitura dovrà mettersi in contatto con la Società Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di attivazione del servizio mensa.

**Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia** Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue: A) Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici. B)

La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.