



SCUOLA STATALE ITALIANA DI MADRID

CAPITOLATO DI APPALTO relativo al bando di gara per l'affidamento del servizio di "Refezione scolastica - anno scolastico 2016 -2017" (allegato al bando pubblicato in data 24/5/2016 con prot. n.1960/CS)

Art. 1: Oggetto dell'appalto e criteri di aggiudicazione

Il presente Capitolato ha come oggetto la gestione, da parte della DITTA vincitrice del bando di gara (da ora in avanti DITTA), del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2016/2017 così come specificato nel successivo art. 2.

Il servizio di refezione dovrà essere svolto anche per la scuola dell'infanzia con la quale la ditta aggiudicataria dovrà stipulare contratto specifico a parte con le stesse condizioni economiche e le stesse norme tecniche previste nel contratto tra questa SCUOLA e la DITTA.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, escluso il sabato, con la frequenza sotto indicata, nei periodi di funzionamento della SCUOLA, secondo il calendario scolastico, per gli alunni ed il personale avente diritto. Non saranno ammesse ad usufruire del servizio persone non appartenenti alla SCUOLA se non previamente autorizzate dal Dirigente Scolastico.

L'appalto sarà affidato alla ditta che presenterà l'offerta più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali corrisponde un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

PREZZO: fino ad un massimo di 40 punti per la migliore offerta economica.

QUALITÀ: fino ad un massimo di 60 punti attribuiti sulla base dei parametri di qualità contenuti nell'allegato OFFERTA TECNICA (allegato 3 del bando).

QUALORA UN PARTECIPANTE NON RAGGIUNGA ALMENO 40 PUNTI RELATIVAMENTE AL PARAMETRO QUALITÀ , SARÀ ESCLUSO DAL PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE.

Per l'assegnazione del punteggio relativo alla variabile "prezzo", si faccia riferimento all'art. 5 del bando.

Art. 2: Servizi da svolgere

La DITTA dovrà fornire quotidianamente il seguente numero indicativo di pasti:

- Alunni di scuola dell'infanzia frequentanti la sezione a tempo pieno: tra 75 e 80 unità
- Docenti accompagnatori degli alunni della scuola dell'infanzia: 3 unità
- Alunni di scuola primaria frequentanti le classi a tempo pieno: tra 120 e 130 unità
- Docenti accompagnatori degli alunni della scuola primaria: 5 unità
- Personale in servizio al pomeriggio: tra 6 e 7 unità
- Personale non in servizio al pomeriggio ma che voglia usufruire del servizio mensa: numero variabile
- Studenti che frequentano corsi pomeridiani: numero variabile
- Merende: numero variabile

Il numero di alunni e di personale sopra indicato ha valore indicativo e non costituisce impegno per la Scuola. Tale numero potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata secondo un orario così diversificato:

- a) dalle ore 12:00 alle ore 13:00, per alunni del tempo pieno di scuola dell'infanzia e relativi docenti accompagnatori;
- b) dalle 13:00 alle 14:00, per alunni del tempo pieno di scuola primaria e relativi docenti accompagnatori;
- c) dalle 13:00 alle 15:45 per il restante personale in servizio;
- d) dalle ore 14:30 alle ore 15:45 per gli studenti della Scuola Secondaria di 1° grado e per gli studenti della Scuola Secondaria di 2° grado (solo nel caso in cui ci siano delle attività didattiche pomeridiane).

La DITTA aggiudicataria, per l'effettuazione del servizio richiesto, dovrà provvedere alla fornitura di generi alimentari, acqua, stoviglie, tovaglioli e tovaglette del tipo a perdere; alla cottura degli alimenti nella cucina della

Scuola; alla preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, rimozione dei rifiuti e dei relativi contenitori dalla mensa e al lavaggio e alla pulizie delle stoviglie e del refettorio e della cucina.

Alla DITTA potranno essere richiesti anche ulteriori servizi, che non rientrano tra quelli oggetto della gara d'appalto, in occasione di ricevimenti e manifestazioni organizzate dalla SCUOLA. Il corrispettivo per tali servizi e le modalità di svolgimento saranno oggetto di apposito accordo tra SCUOLA e DITTA.

Art. 3: Menu, caratteristiche degli alimenti, eventuali variazioni del servizio, soggetti allergici e/o con intolleranze alimentari

I pasti dovranno essere preparati nel rigoroso rispetto dei menu e delle relative tabelle dietetiche approvate dal nutrizionista, sentite eventuali proposte della SCUOLA o della DITTA stessa. **Il nutrizionista sarà contrattato dalla scuola dell'infanzia.** Il nutrizionista dovrà presentare alla SCUOLA un resoconto dopo ogni visita fatta alla mensa.

Tutte le portate dovranno essere preparate nella cucina della SCUOLA.

Dovranno essere utilizzati cibi freschi. Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, mentre sono da escludere i prodotti congelati, precotti e precucinati. E' inoltre tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Il menu per gli alunni dell'infanzia e della scuola primaria e per i docenti accompagnatori si articolerà su quattro settimane e dovrà prevedere:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta o dessert
- acqua

Dovrà essere data agli alunni la possibilità di ottenere ulteriori razioni che saranno servite solo dopo aver garantito a tutti la somministrazione della razione prevista per quella giornata, senza alcun onere aggiuntivo per la Scuola.

Due volte alla settimana dovranno essere previste pietanze di pesce (merluzzo, spigola, salmone, pesce spada, tonno, calamari, frutti di mare).

Una volta alla settimana dovrà essere prevista pasta al sugo di pesce.

Si potranno somministrare alimenti fritti solo due volte al mese, prevalentemente pesce. Per i fritti verrà usato l'olio di semi di girasole.

I menu per il personale dovrà prevedere:

- un primo (a scelta tra due proposti)
- un secondo (a scelta tra due proposti)
- un contorno
- pane
- frutta o dessert
- acqua o bibita.

PRODOTTI BIOLOGICI:

dovranno essere utilizzati i seguenti prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti che rispettino metodi biologico, ai sensi di quanto previsto dai regolamenti della Comunità Europea e come tali appositamente certificati:

- carne di vitello
- pollo
- frutta fresca
- verdura cruda
- legumi
- olio extra vergine d'oliva.

Sulla base di particolari indicazioni provenienti dai competenti organi sanitari, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, il Dirigente Scolastico potrà disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menu, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per la SCUOLA.

Una volta acquisita la relativa certificazione medica da parte dei genitori dalla quale risulti quali siano gli alimenti da escludere dal pasto, la Scuola comunicherà immediatamente alla DITTA la necessità di fornire menu speciali nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche per i quali sia necessario escludere, a scopo terapeutico, particolari alimenti;
- tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

A tal fine la DITTA dovrà consegnare alla SCUOLA, prima della pubblicazione del menu, l'elenco degli alimenti che possono innescare reazioni allergiche, impegnandosi a pubblicare nei locali della mensa ogni avviso utile alla tutela della salute degli utenti.

La DITTA fornitrice deve inoltre garantire la possibilità di preparare pasti con menu in bianco limitatamente alle richieste giornaliere.

Dovrà essere inoltre garantita la possibilità di preparare qualsiasi dieta personalizzata, sulla base di eventuali richieste giustificate da convinzioni religiose.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

E' consentita, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico, la variazione del menu solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blackout);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 4: Preparazione e confezionamento dei pasti

La DITTA dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento (come glutammati, esaltatori di sapore/sapidità, coloranti, edulcoranti ecc.);
- utilizzare guanti monouso e copricapo;
- utilizzare contenitori di pane, frutta e in materiale perfettamente lavabile e sanificabile;
- non riutilizzare alimenti avanzati;
- servire i pasti sempre in piatti di ceramica;
- provvedere al lavaggio della frutta che dovrà essere effettuato presso la cucina;
- osservare tutte le norme relative allo stato degli alimenti impiegati, al rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo;
- assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica.

Art. 5: Distribuzione

Sono a carico della DITTA gli oneri relativi alla distribuzione dei pasti negli orari e agli utenti della SCUOLA specificati all'art.2.

La DITTA dovrà mettere a disposizione, per le operazioni di distribuzione dei pasti, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare le seguenti norme:

- **il refettorio dovrà essere pulito prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura e comunque non in concomitanza con la somministrazione dei pasti**; a tale proposito si precisa che, **qualora fosse necessario pulire i tavoli e il pavimento durante la somministrazione dei pasti non dovranno essere utilizzati prodotti**

chimici detergenti, ma solo acqua. I prodotti chimici detergenti potranno essere utilizzati solo dopo la conclusione della somministrazione dei pasti:

- le sedie non dovranno essere appoggiate sui tavoli ed i tavoli dovranno essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- i contenitori, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- le confezioni di acqua dovranno rimanere chiuse o coperte fino all'inizio del pranzo; al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti, le porzioni dovranno essere prontamente somministrate;
- le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- qualora venissero osservate o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale addetto è tenuto a sospendere la distribuzione ed a sostituire le pietanze;
- **la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che sia stato consumato il primo piatto:**
- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere quanto più possibile ridotti;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti;
- le operazioni di pulizia della cucina consistiranno nella pulizia degli arredi, igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione mediante lavaggio con lavastoviglie.

Art. 6: Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, se comunicata tempestivamente, non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Lo sciopero del personale della DITTA non costituisce causa di forza maggiore.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

Art. 7: Oneri della DITTA appaltatrice

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la DITTA avrà l'obbligo di:

- fornire le attrezzature e le dotazioni necessarie, che non siano già presenti a SCUOLA, per l'espletamento del servizio;
- comunicare alla SCUOLA, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori (e dei loro eventuali sostituti) che dovranno essere muniti di idoneità sanitaria secondo le vigenti norme;
- fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti;
- presentare alla SCUOLA l'elenco dei fornitori dei seguenti prodotti: carne, pesce, pasta, olio;
- presentare, su eventuale richiesta della SCUOLA, la bolla di accompagnamento dei prodotti alimentari acquistati;
- osservare, nei confronti degli addetti al servizio, di tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale, assumendone i relativi oneri;
- applicare, nei confronti degli addetti al servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro;
- consegnare, al momento della sottoscrizione del contratto, ed esibire mensilmente e comunque ogni volta che la SCUOLA lo richieda attestazione del versamento dei tributi dovuti e della regolarità contributiva, previdenziale ed assistenziale, relativa al personale in servizio;
- ottemperare, a propria cura e assumendone le spese, agli adempimenti relativi alla idoneità sanitaria e igienica, alle norme riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con la SCUOLA al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche. A tal fine, il personale addetto al servizio curerà la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani, utilizzando guanti da lavoro adatti al contatto con gli alimenti e guanti da usare solo per tutte le operazioni di pulizia, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Il personale,

inoltre, dovrà indossare un'uniforme di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura: le uniformi e i copricapo devono essere rigorosamente puliti e indossati solo all'interno dei locali adibiti al servizio. **È vietato uscire dall'edificio con l'uniforme indossata nei locali della mensa;**

- provvedere alla manutenzione e alla sostituzione di tutte le attrezzature non più funzionanti;
- versare alla scuola tre volte l'anno (entro la fine del mese di dicembre, entro la fine del mese di marzo ed entro la fine del mese di giugno) il 5% del fatturato complessivo relativo al servizio svolto per la SCUOLA (pasti degli alunni frequentanti le classi a tempo pieno della scuola primaria e di quelli frequentanti le attività pomeridiane, pasti del personale in servizio e non in servizio, merende) a titolo di rimborso delle spese che si riferiscono alle utenze;
- garantire una procedura di vendita fiscalmente corretta per quanto riguarda le merende e i pasti serviti al personale non in servizio, impegnandosi a consegnare in segreteria, trimestralmente, la documentazione attestante la regolarità dei versamenti effettuati all'erario spagnolo relativi ai suddetti servizi.

ART. 8: Oneri della Scuola

La SCUOLA comunicherà le variazioni significative del numero dei pasti giornalieri (in caso di sciopero, viaggi di istruzione o altre cause) appena possibile e comunque non oltre il giorno precedente.

ART. 9: Vigilanza sul servizio

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, competerà alla SCUOLA che effettuerà, anche a mezzo di apposita commissione composta da genitori e personale della SCUOLA, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, sugli approvvigionamenti e orari di consegna dei pasti.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio della SCUOLA siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Dirigente Scolastico informa per iscritto la DITTA delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per la SCUOLA. Se, al contrario, le carenze risultassero gravi ed irrimediabili, incidendo sul servizio in modo pregiudizievole, la SCUOLA si riserva la facoltà di risolvere automaticamente il contratto.

Art. 10 – Corrispettivi

Alla DITTA spetta il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario offerto e contrattualmente definito. Il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura, previa verifica da parte dell'ufficio contabilità della SCUOLA. Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti. Il corrispettivo sarà versato entro i primi 10 giorni del mese successivo a quello di competenza. La mancata o irregolare presentazione di detta documentazione costituisce impedimento al rispetto dei termini per il pagamento delle prestazioni.

ART. 11 – Responsabilità

La DITTA è direttamente responsabile nei confronti della SCUOLA e di eventuali terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture della SCUOLA. Ad esclusivo carico della DITTA resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti della SCUOLA. In particolare la DITTA è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi avariati o che abbiano provocato danni accertati.

La DITTA inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

Art. 12 - Polizza Assicurativa Responsabilità Civile.

A tutela della totalità dei danni che possano colpire i locali scolastici nonché tutte le loro pertinenze, attrezzature e accessori di ogni genere, la DITTA è obbligata a stipulare, per tutto il corso di durata dell'appalto, una polizza di responsabilità civile contro terzi; tale assicurazione esimerà la SCUOLA da ogni eventuale tipo di responsabilità per danni che potessero essere cagionati nell'espletamento del relativo servizio.

Copia di tale polizza dovrà essere depositata presso la SCUOLA quale elemento indispensabile ai fini della stipulazione del contratto.

Art. 13 – Penali

In caso di inosservanza delle norme citate, la DITTA è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione. La SCUOLA, previa contestazione alla DITTA, applica sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente:

- penale di € 5.000,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di € 1.000,00 per ogni caso di fornitura alimentare non rispondente a quanto previsto nel menu e nel capitolato;
- penale di € 500,00 in caso di ritardo nella distribuzione dei pasti superiore a 30 minuti da parte della DITTA, non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di euro 2.500,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e distribuzione, in caso di presenza di corpo estraneo e di mancato rispetto delle procedure previste dalla normativa;
- penale di euro 500,00, in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale della sicurezza ed al piano di evacuazione.

Eventuali deficienze o carenze saranno comunicate subito verbalmente alla DITTA tramite il responsabile del servizio presente in loco e, in casi più gravi, per iscritto mediante raccomandata con avviso di ricevimento.

La DITTA ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

La SCUOLA, nel caso non vengano fornite motivazioni dalla DITTA o non ritenga tali motivazioni sufficienti, procederà al recupero della penale trattenendo il relativo importo dalla prima fattura utile.

Art. 14 - Divieto di cessione e di subappalto

E' fatto divieto alla DITTA di cedere e di subappaltare, anche parzialmente, il contratto stipulato per l'espletamento del servizio.

Art. 15 - Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Madrid.

Art. 13 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto:

- a) l'abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) l'apertura della procedura di fallimento a carico della DITTA;
- c) l'accertata, documentata e insufficiente qualità del servizio, con particolare riguardo alla fornitura di alimenti contaminati.

Art. 14 – Durata

Il contratto di appalto avrà inizio il giorno 01/09/2016 e terminerà il 31/08/2017. **Il contratto NON è tacitamente rinnovabile.** La SCUOLA si riserva di esercitare la facoltà di rinnovare il contratto per un massimo di ulteriori due anni mediante comunicazione scritta da inviare alla DITTA entro due mesi dalla scadenza del contratto.

Madrid, 24/05/2016

**Il Dirigente Scolastico
Prof. Cosimo Guarino**