



COMUNE DI CESARO'
Città Metropolitana di Messina
Codice Fiscale 84004050831 e P. IVA 0435590831

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
IN FAVORE DEGLI ALUNNI, DEGLI INSEGNANTI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E
DELLA SCUOLA PRIMARIA DI CESARO' CHE EFFETTUANO L'ORARIO PROLUNGATO.
ANNO SCOLASTICO 2024/2025.

ART. 1
OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento riguarda il servizio di refezione scolastica in favore degli Alunni, degli Insegnanti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cesaro', che effettuano l'orario prolungato, per l'anno scolastico 2024/2025.

L'amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio di affidare direttamente il servizio alla stessa ditta per ulteriore anno scolastico (2025/2026) alle medesime condizioni qui previste.

L'affidamento dell'appalto consiste nella preparazione, presso il centro di cottura della ditta affidataria, dei pasti caldi di cui alla tabella dietetica allegata al presente documento, nella loro distribuzione nelle sezioni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cesaro' per cinque giorni settimanali.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è stabilito dal Comune e può essere variato, insindacabilmente, dal medesimo, senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta affidataria fornitrice dei pasti.

Il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente è comunicato con la stessa cadenza temporale dalla Scuola alla ditta affidataria, entro le ore 09:15, sulla scorta delle effettive presenze degli alunni, degli Insegnanti. Pertanto, la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Il compenso alla ditta affidataria è corrisposto in base al numero effettivo di pasti giornalieri somministrati.

ART. 2
INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo a base della trattativa del pasto caldo è stabilito in € 5,00 (diconsi euro cinque/00 per la Scuola Infanzia) ed € 5,15 (diconsi euro cinque/15 per la Scuola Primaria), oltre IVA al 4%, per ogni pasto giornaliero fornito rispettivamente agli Alunni, agli Insegnanti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cesaro', per un numero complessivo presunto giornaliero di n. 118 pasti. L'amministrazione fornirà l'acqua potabile attraverso l'installazione, presso le scuole, di appositi impianti di erogazione.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di 30 giorni per comprovate inadempienze, anche solo parziali, riferite al presente capitolato speciale d'appalto, da parte della ditta affidataria, o per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici, legislativi ed eventuali emergenze di carattere sanitario - epidemiologici.

In ogni caso, eventi non prevedibili o, comunque, rientranti nelle previsioni dell'art. 1664, comma 2, del Codice Civile, sono a carico della ditta affidataria. In tale ipotesi, la ditta affidataria non può pretendere l'eventuale risarcimento del danno o compensi a vario titolo da parte del Comune di Cesaro'.

ART. 3
TABELLE DIETETICHE

I pasti devono essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, vistate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'A.S.P. n. 5 di Taormina, secondo le indicazioni nutrizionali dei valori di riferimento per l'alimentazione (LARN), che vengono allegate e che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale d'appalto.

La ditta affidataria del servizio di refezione scolastica si impegna a rispettare la qualità merceologica e le quantità degli alimenti descritti nelle già menzionate tabelle dietetiche.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le tabelle dietetiche sono affisse presso ogni sezione della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria e possono essere variate nel corso dell'anno, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART. 4
PASTI DIFFERENZIATI PER PROBLEMI CORRELATI A
PARTICOLARI PATOLOGIE

La ditta affidataria del servizio è tenuta alla fornitura di pasti differenziati per gli alunni, per gli Insegnanti con problemi correlati a patologie fisiologiche particolari, producendo e gestendo con il sistema di autocontrollo aziendale diete speciali formulate da personale esperto su prescrizione medica. Assicura anche adeguate sostituzioni di alimenti connessi a ragioni etico - religiose su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza alcun sovrapprezzo. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato a quello del menù base e le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

ART. 5
REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio, conferito mediante trattativa sul MePA, di cui all'art. 50, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche ed integrazioni (Codice dei Contratti Pubblici), recante la disciplina degli affidamenti di servizi e forniture di importo pari o inferiore ad € 140.000,00.

Per potere partecipare, l'operatore economico deve possedere i seguenti requisiti:

A. Requisiti di ordine generale: sono quelli di cui agli artt. 94, 95, 96, 97 e 98 del d. lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche ed integrazioni.

B. Requisiti di idoneità professionale:

- iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, territorialmente competente, corrispondente all'attività oggetto del corrente servizio, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*) o in uno dei registri professionali corrispondente all'oggetto dell'appalto;
- autorizzazione sanitaria in corso di validità per la produzione e preparazione pasti rilasciata dall'A.S.P. territorialmente competente;
- essere in regola con gli obblighi di legge in materia previdenziale, fiscale e sociale;
- essere in regola con la normativa relativa all'H.A.C.C.P. (Regolamento Europeo 852 del 2004 recepito in Italia con il d. lgs. 6 novembre 2007, n. 193);
- essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008 e 14001/2015 per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da enti accreditati.

C. Requisiti di capacità economica e finanziaria:

- fatturato globale d'impresa, al netto dell'IVA, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari di importo non inferiore al doppio di quello totale dell'affidamento del servizio di che trattasi, adeguatamente dimostrabile con le forme documentali di rito;

- gli operatori economici, la cui attività abbia avuto inizio da meno di tre anni, dovranno indicare il fatturato globale riferito al periodo di riferimento.

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- servizi e forniture prestati negli ultimi tre anni nell'ambito della ristorazione collettiva;
- numero medio di dipendenti;
- disponibilità delle attrezzature tecniche da adibire al servizio da appaltarsi, fra le quali i veicoli idonei dal punto di vista igienico sanitario, al trasporto dei cibi secondo quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327;
- capacità produttiva secondo quanto prescritto dal punto 3.1.7.1, dell'allegato 1, al D. A. Sanità 20 maggio 1996 e successive modifiche ed integrazioni;
- centro di cottura ubicato ad una distanza non superiore a 50 chilometri dalla sede scolastica, al fine di garantire le integrità e caratteristiche organolettiche degli alimenti utilizzati nella preparazione dei pasti, appositamente autorizzato ai sensi di legge, idoneo alla preparazione di un numero di pasti giornalieri corrispondenti a quelli previsti nell'affidamento del servizio.

ART. 6

DURATA DEL SERVIZIO ED AMMONTARE DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento è riferita all'anno scolastico 2024/2025, con inizio, presumibilmente, dall'1 ottobre 2024, per concludersi al 31 maggio 2025, con i tempi e modalità di cui al presente capitolato, sino alla concorrenza della somma di € 50.000,00 (diconsi euro cinquantamila/00) comprensiva di IVA al 4%.

QUADRO ECONOMICO

importo imponibile	€	48.076,92
IVA al 4% su imponibile	€	1.923,08
TOTALE	€	50.000,00

Sono esclusi, in ogni caso, le variazioni del prezzo unitario del pasto, è possibile la proroga tecnica ed il prolungamento temporale alle medesime condizioni fino all'esaurimento delle risorse stanziare. E' consentito, inoltre, l'affidamento diretto alla stessa ditta per un ulteriore anno scolastico (2025/2026) alle stesse condizioni.

ART. 7

MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di refezione scolastica si svolge presso i locali adibiti a sede della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cesarò.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti deve essere aggiunta l'aliquota prevista dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti, per la quale non viene pagato alcun corrispettivo aggiuntivo.

I pasti devono essere recapitati con apposita bolla di consegna, in duplice copia, indicante data, ora, scuola, numero di pasti e tipologia in riferimento alle tabelle dietetiche, a cura e spese dell'affidatario, con appositi mezzi di trasporto, presso le sedi scolastiche, tra le ore 12:00 e le ore 12:30, tenuto conto che la durata del trasporto, dal centro di cottura alle sedi scolastiche, non può eccedere i sessanta minuti per le medesime motivazioni esposte all'art. 5, lettera D), punto 5, del presente capitolato.

In relazione a motivate richieste della scuola, la consegna deve avvenire entro 15 minuti prima dell'ora stabilita.

Per ogni consegna effettuata presso la sede scolastica tramite gli Insegnanti o altro personale appositamente autorizzato, sono controfirmate le bolle di consegna, di cui una copia rimane al firmatario. Le bolle ed i buoni pasto sono inviati mensilmente all'ufficio comunale per i servizi scolastici e costituiscono anche documento necessario di confronto con le previste fatture di pagamento, effettuate sulla base dei pasti effettivamente erogati nel mese all'utenza scolastica.

Il personale firmatario o altri soggetti a tale scopo autorizzati, qualora i pasti fossero difformi rispetto

a quanto previsto dalle tabelle dietetiche o presentino evidenti alterazioni di carattere organolettico, deve riportare tale situazione nella bolla di consegna.

ART. 8 PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI

La ditta affidataria si impegna ad osservare tutte le disposizioni previste dalla normativa vigente ed in particolare:

- deve essere munita del piano di autocontrollo ai sensi del d. lgs. 6 novembre 2007, n. 193;
- gli alimenti e le derrate alimentari in genere devono essere trasportati in contenitori idonei, le temperature di conservazione degli alimenti, anche durante il trasporto, devono essere quelle indicate dall'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 ed è pertanto necessario che gli alimenti vengano trasportati in contenitori termici a chiusura ermetica e questi a loro volta in altri contenitori di protezione;
- i pasti appena preparati devono essere trasportati con dei mezzi che devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43, 45 e 47 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

La ditta affidataria deve fornire, inoltre, posate, bicchieri e tovaglioli col sistema a perdere ed in apposite confezioni che salvaguardino l'igiene.

E' tassativamente escluso il confezionamento dei pasti in monoporzione.

ART. 9 PERSONALE ADDETTO

La cottura, la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti nella scuola sono effettuati dal personale della ditta affidataria.

Il suddetto personale deve possedere idonea e specifica specializzazione nel pertinente campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalle norme vigenti in materia.

Il medesimo deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e la prevenzione.

Non è esclusa la richiesta dell'Amministrazione Comunale di acquisire apposita documentazione di tutte le iniziative ed i percorsi di formazione del personale dipendente della ditta affidataria del servizio.

È, inoltre, necessario, prima dell'inizio del servizio affidato, trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato nelle varie fasi, dalla preparazione alla consegna dei pasti, con l'indicazione delle rispettive qualifiche.

La ditta affidataria deve essere in grado di sostituire tempestivamente, in caso di assenza o impedimento, il personale indisponibile al fine di assicurare la regolare esecuzione del servizio di refezione.

Il responsabile del servizio, se non diversamente specificato, è individuato nella persona del legale rappresentante della ditta affidataria, il quale deve mantenere i contatti con le unità di personale dei preposti uffici comunali per il monitoraggio sull'andamento del servizio.

La ditta affidataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente la normativa riferita ai contratti collettivi di lavoro vigenti al momento e nel luogo in cui l'affidamento del servizio trova esecuzione, pena la sospensione dei pagamenti a cura dell'Amministrazione Comunale per documentata inottemperanza acquisita dalle autorità preposte al controllo.

Il personale che, comunque, viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'autorità competente ai sensi dell'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e dell'art. 37 del D.P.R. n. 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 10 CAUZIONE DEFINITIVA ED ALTRE GARANZIE ASSICURATIVE

La ditta affidataria è tenuta a prestare la garanzia fideiussoria definitiva, nella misura del 10% del

totale contrattuale, secondo le disposizioni di cui all'art. 117 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche ed integrazioni.

La garanzia fideiussoria può fruire delle riduzioni di cui all'art. 106, comma 8, dell'anzidetto decreto legislativo.

La ditta affidataria risponde direttamente degli eventuali danni a persone e/o cose procurati durante lo svolgimento del servizio di refezione, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi forma di responsabilità e di risarcimento. Pertanto, è in onere all'affidataria la stipula di una polizza assicurativa a copertura di tutti rischi correlati all'esecuzione del servizio in questione.

ART. 11 CONTROLLI E PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare, attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli nei centri di cottura e delle relative attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchiature, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché delle sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle sancite norme di carattere igienico - sanitario.

L'Amministrazione Comunale può conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a propri discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, ai locali, ai magazzini e su quant'altro facente parte della organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti somministrati alle tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato, nonché il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta affidataria è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali adibiti alla preparazione dei pasti ed a quelli destinati alla conservazione degli alimenti, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale può richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

La ditta affidataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procede all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, € 300,00;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 7 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, € 500,00;
- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato, e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, € 600,00;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta affidataria, € 800,00.

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'affidamento, le penalità saranno raddoppiate e, conseguenzialmente, triplicate.

In caso, poi, di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta affidataria inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale può risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della medesima, previa determinazione dei danni eventualmente procurati, rivalendosi con l'incameramento della cauzione definitiva e, qualora non dovesse essere di ristoro, intraprendendo azioni mirate per il pieno risarcimento dei danni subiti. L'applicazione della penalità deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta affidataria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre dieci

giorni dalla notifica della contestazione.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento del Sindaco o suo delegato.

ART. 12 COMMISSIONE MENSA

Il controllo sull'andamento del servizio verrà effettuato anche dalla Commissione Mensa, istituita dai rappresentanti della struttura scolastiche, segnalati e regolarmente autorizzati dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo. I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù giornaliero e, in generale, sul regolare espletamento del servizio. A tal riguardo, l'Amministrazione Comunale predisporrà apposita modulistica per gli addetti al servizio (Insegnanti, personale comunale preposto, rappresentanti mensa) ai fini di una valutazione sullo stesso. Tale scheda dovrà essere sottoscritta e restituita all'ufficio comunale per i servizi scolastici ai fini dei successivi adempimenti di competenza.

L'ispezione, oltre ad essere eseguita in osservanza delle norme igienico - sanitarie e secondo le procedure di accesso ai locali adibiti a mensa, concordate con la dirigenza scolastica, non dovrà interferire con il personale della ditta affidataria durante le operazioni di somministrazione dei pasti. Le eventuali inadempienze contrattuali e le anomalie riscontrate inerenti al servizio verranno segnalate per iscritto all'ufficio comunale per i servizi scolastici.

ART. 13 SUBAPPALTO E CASI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Sono assolutamente escluse le possibilità di cedere o subappaltare l'esecuzione, anche parziale, del servizio di refezione scolastica, pena la risoluzione immediata del contratto di affidamento. Oltre che per il suddetto motivo, la risoluzione del contratto trova applicazione anche nei seguenti casi:

- abbandono dell'affidamento del servizio senza giustificata ragione, fatti salvi i casi di comprovata forza maggiore;
- per motivazioni di pubblico interesse (in qualsiasi momento);
- frode o grave nocumento/negligenza nell'adempimento degli impegni contrattuali.

La risoluzione del contratto, laddove appurata per gravi inadempienze contrattuali, attribuisce all'Amministrazione Comunale il diritto di affidare il servizio de quo ad altro operatore economico, addebitando le maggiori spese eventualmente sostenute dalla stessa, nonché il risarcimento del danno all'operatore economico inadempiente, attingendo sui crediti vantati, ovvero sulla cauzione definitiva, non escludendo potenziali azioni innanzi le sedi deputate per le responsabilità civili e penali.

In ogni caso, il Foro competente per le controversie che dovessero scaturire dall'esecuzione del contratto è quello di Catania.

ART. 14 PAGAMENTI CORRISPETTIVI

Il pagamento del corrispettivo dei pasti effettivamente forniti è effettuato con cadenza mensile previa presentazione della fattura riportante il codice identificativo gara (CIG) e gli estremi della determinazione di impegno di spesa, pena il rifiuto del documento fiscale, accompagnata delle rispettive bolle di consegna, debitamente firmate dall'autorità scolastica, e dei buoni pasto.

Tutti i pagamenti derivanti dall'affidamento del presente servizio sono effettuati mediante bonifico bancario o postale su apposito conto corrente acceso presso banche o Poste Italiane S.p.A., dedicato, anche non in via esclusiva (d. lgs. 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni). Per tali pagamenti, la ditta affidataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi

identificativi del conto corrente ed i nominativi dei soggetti autorizzati ad operarvi, entro dieci giorni dall'accensione.

In caso di inadempienza si procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 15
ONERI E SPESE

Tutte le spese relative all'eventuale registrazione del contratto, redatto in una delle forme sancite dall'art. 18 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche ed integrazioni, sono a carico della parte che ne richiederà la registrazione.

ART. 16
NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto e nella documentazione afferente alla procedura negoziale di affidamento diretto del servizio de quo, si applicano le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di appalti e contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, nonché quelle relative ad altre fonti legislative strettamente correlate, ivi comprese quelle eventualmente emanate nel corso dell'esecuzione del contratto.

Apposizione firma digitale
dell'operatore economico ai
fini della presa visione ed
accettazione del presente
documento.