



## COMUNE DI MELITO PORTO SALVO

*Ufficio Istruzione, cultura, sport e spettacolo*

### CAPITOLATO

**Capitolato Speciale di Appalto per l’Affidamento del Servizio di Mensa Scolastica nelle Scuole Statali dell’Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado – A.S. 2022/2023. Procedura aperta tramite MEPA**

**CIG: Z0F37636C9**

#### **1. OGGETTO DELL’APPALTO**

Il presente capitolato ha ad oggetto il servizio mensa scolastica da fornire agli alunni, agli insegnanti e al personale ATA di assistenza al refettorio (qualora previsto per legge o per convenzione) delle Scuole Statali dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Melito di Porto Salvo.

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici che verranno di seguito indicati, mediante il sistema del “legame differito – caldo”.

Le sedi dove dovranno essere consegnati i pasti sono le seguenti:

- Scuola Media Statale - Istituto Comprensivo “E. de Amicis” Bagaladi - S. Lorenzo, plesso unico di via Filippo Turati, 44;
- Scuola Materna Statale - Istituto Comprensivo Melito Porto Salvo – Roccaforte, Plesso di Melito Porto Salvo di via F. Turati;
- Scuola Materna Statale - Istituto Comprensivo Melito Porto Salvo – Roccaforte, Plesso di Melito Porto Salvo via Rumbolo;
- Scuola Materna Statale - Istituto Comprensivo Melito Porto Salvo – Roccaforte, Plesso di Melito Porto Salvo via Caredia;
- Scuola Primaria Statale - Istituto Comprensivo Melito Porto Salvo – Roccaforte, Plesso Capoluogo o altri plessi indicati dalla Direzione Scolastica.

#### **2. DURATA DELL’APPALTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio avrà la durata di un anno scolastico, dalla data di affidamento definitivo, che dovrebbe avvenire presumibilmente entro il 03.10.2022 e fino al 10.06.2023.

La gara sarà aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 36 c.2 e c.9, 60 e 95 del D.Lgs 50/2016.

#### **3. IMPORTO A BASE D’ASTA E VALORE DELL’APPALTO**

L’importo a base d’asta è fissato in € 39.996,00 oltre IVA al 4%. così determinato:

- € 4,00 oltre iva a pasto per il numero presunto di circa 9.999 pasti.

Esso è comprensivo di tutte le spese di trasporto, oneri e prestazioni inerenti la predetta fornitura. L’importo di aggiudicazione resterà fisso ed invariato fino al termine del contratto.

Il numero complessivo annuo dei pasti da fornire è presuntivamente indicato in n. 9.999 pasti calcolato sulla base dell’andamento del servizio degli anni precedenti.

Il presente appalto ha un valore complessivo presunto di € 39.996,00 oltre IVA al 4%, per un totale complessivo presunto di € 41.595,84 IVA compresa.

Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico.

#### **4. PREPARAZIONE DEI PASTI**

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati in apposito centro di cottura, per il quale l'appaltatore dovrà avere, preventivamente, ottenuto idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.

L'idoneità della struttura e delle attrezzature deve essere certificata dal competente Ufficio dell'ASP e copia di tale certificazione dovrà essere consegnata a questo Ufficio già in sede di presentazione dell'offerta (da allegare alla domanda).

I pasti preparati in ossequio alle tabelle dietetiche formulate dall'ASP in stretta esecuzione delle linee guida ministeriali in materia, ovvero a quelle che eventualmente verranno predisposte dall'ASP nel corso di esecuzione del contratto dovranno essere consegnati presso i plessi scolastici sopra evidenziati.

#### **5. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio prevede che la Ditta provveda a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio, con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso idoneo centro di cottura;
- trasporto dei pasti presso i plessi scolastici;
- fornitura con i pasti trasportati di piatti, bicchieri monouso per alimenti in confezione singola, tovaglioli, tovaglette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta) e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

#### **6. CONSEGNA**

La ditta sarà tenuta a recapitare, a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

La consegna dovrà avvenire con modalità tale da garantire l'appetibilità e la qualità organolettica dei pasti, riducendo al minimo i tempi di percorrenza e, conseguentemente, lo stazionamento dei pasti in legame differito - caldo.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di **15 minuti** dall'orario di consegna comunicato dalla Scuola, facendo salvi i casi di forza maggiore che, comunque, dovranno essere puntualmente rappresentati.

Per ritardi non idoneamente giustificati e per ritardi determinati da causa di forza maggiore eccedenti il limite tollerato di n. 3 episodi durante l'intero anno scolastico, alla Ditta verrà addebitata una penale di € 100,00 per ogni giorno di ritardo.

I cibi debbono essere confezionati col sistema monodose e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai 65°C.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla, controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati, destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi di legge.

I pasti nella loro completezza dovranno giungere al momento della consegna presentando buone

caratteristiche organolettiche e di appetibilità, e comunque, l'affidatario, in fase di gara, deve obbligatoriamente predisporre uno specifico piano di trasporto che preveda che la consegna venga effettuata in modo da consentire che il processo produttivo finalizzato alla distribuzione non ecceda il limite di un'ora tra la fine della cottura ed il momento della consegna del pasto, secondo le indicazioni previste dalle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Stato Regioni con provvedimento del 29 aprile 2010\_ e secondo le indicazioni previste dalle linee d'indirizzo per prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti adottate dal Ministero della salute in data 16.04.2018.

## **7. COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEL MENU'**

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Direzione Generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione (2010), nelle "Linee guida per l'educazione alimentare, ristorazione collettiva ed attività fisica" emanate dalla regione Calabria e pubblicate sul BURC, nelle linee guida per una sana alimentazione italiana" INRAV rev. 2003, nelle linee guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Stato regione con provvedimento del 29 aprile 2010, nonché nelle norme di legge e nei regolamenti Comunitari in materia e delle linee d'indirizzo per prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti adottate dal Ministero della salute in data 16 aprile 2018.

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche che verranno appositamente predisposte dall'ASP Dipartimento di Prevenzione – U.O. Igiene della Nutrizione di Reggio Calabria, nel rispetto dei principi riportati nelle Linee guida e di indirizzo innanzi richiamate, le tabelle dovranno essere sottoposte a variazione rotazionale settimanale da concordare con l'ufficio appaltante.

La Ditta non potrà apportare variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche che verranno fornite, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, su iniziativa dell'Autorità Sanitaria competente, potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongano detta rivisitazione. La ditta si dovrà scrupolosamente attenere alle dichiarazioni d'impegno sottoscritte in fase di formulazione dell'offerta tecnica che saranno direttamente e giuridicamente vincolanti in ordine alla qualità dei prodotti da utilizzare ed in relazione alla predisposizione del piano di consegna e distribuzione dei pasti.

## **8. QUANTITÀ DEI PASTI**

Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato giornalmente al centro di cottura, entro le ore 09:00, da apposito personale individuato dalla scuola, alla ditta aggiudicataria del servizio in base al numero dei buoni pasto consegnati dagli utenti al suddetto personale.

Sarà cura della Ditta appaltatrice trasportare i pasti fino ai locali adibiti alla sala ristorazione presso i plessi scolastici, e ritirare giornalmente i buoni mensa da presentare alla Stazione Appaltante assieme alla fattura per la successiva liquidazione.

Sulla fattura dovrà essere indicato:

- 1) il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento agli alunni;
- 2) il numero di pasti per gli alunni e per il personale scolastico, distinguendo il numero dei pasti per gli alunni e per il personale scolastico delle varie scuole.

Il numero dei pasti erogati agli alunni dovrà corrispondere al numero dei pasti rendicontati dalle scuole.

Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro le ore 13.00 del giorno precedente, ovvero in caso di evento imprevisto o imprevedibile, entro le ore 9.00 del giorno medesimo.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività delle informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

## **9. ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI**

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali, determinate da particolari patologie dell'apparato digerente o metabolico, documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto il bambino, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente Ufficio dell'A.S.P., la Ditta appaltatrice si obbliga alla relativa fornitura.

Nel caso di presidi dietetici prescrivibili dal S.S.N., questi saranno forniti dai familiari.

## **10. TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO**

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, comma 2, del D. Lgs. n. 155/97.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

## **11. VIGILANZA**

La vigilanza sul servizio verrà garantita dall'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, anche eventualmente mediante la costituzione di un'apposita commissione mensa formata dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o di un suo delegato, da due membri nominati a cura delle dirigenze delle Istituzioni Scolastiche tra il personale docente e da due membri nominati tra le rappresentanze dei genitori nell'ambito di ciascuna delle istituzioni scolastiche presso cui verrà svolto il servizio.

Fermo restando i controlli di competenza dell'A.S.P., il Comune si riserva di effettuare ispezioni e indagini in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, anche avvalendosi di questionari da sottoporre all'utenza.

## **12. PERSONALE - MEZZI**

La cottura ed il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati da personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente munito di apposito libretto di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro.

La ditta dovrà utilizzare mezzi di trasporto propri e dimostrare la disponibilità di automezzi efficienti sotto l'aspetto tecnico e igienico sanitario, e sanificati ogni giorno.

La ditta dovrà munirsi di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste dalle vigenti normative, in merito al confezionamento dei pasti e al trasporto degli stessi.

## **13. RESPONSABILITÀ**

La ditta risponde direttamente o indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose durante l'espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esse connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

A tal riguardo, e prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare all'Ufficio Pubblica Istruzione di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT/O), con un massimale minimo pari ad € 1.000.000,00. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

## **14. PAGAMENTI**

I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, previa determinazione dirigenziale a seguito di presentazione di regolari fatture elettroniche, debitamente corredate dei visti del Responsabile del

Procedimento e delle bolle giornalieri di consegna controfirmate dalla Ditta e dai Responsabili di ciascun plesso scolastico, attestanti i pasti effettivamente erogati.

La liquidazione verrà disposta sulla scorta della perfetta corrispondenza quantitativa tra la fattura presentata, le bolle di consegna giornalieri e i riscontri sull'effettivo consumo provenienti dalle scuole. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di utenti. Il pagamento avverrà entro 60 gg. dalla presentazione della fattura.

Sulla fattura dovrà essere indicato:

- 1) il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento agli alunni;
- 2) il numero di pasti per gli alunni e per il personale scolastico, distinguendo il numero dei pasti per gli alunni e per il personale scolastico delle varie scuole.

## **15. OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, in relazione ai lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria, applicabile nella località.

La Ditta si obbliga, inoltre, a garantire la regolarità e la continuità del servizio;

La Ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel "Testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro" approvato con D. Lgs. N. 81/2008 e s.m.i.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

## **16. SANZIONI - PENALI**

La somministrazione dei generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente Capitolato, l'Amministrazione comunale, effettuerà la contestazione alla Ditta, a mezzo raccomandata PEC, concedendo 5 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni.

Qualora queste ultime non saranno ritenute adeguate e convincenti, il Comune defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà la sanzione da € 100,00 ad € 500,00 per ogni violazione accertata.

In caso di gravi violazioni, resta ferma in ogni caso la facoltà del Comune di sospendere immediatamente il servizio, salvo il risarcimento di eventuali danni conseguenti alle infrazioni accertate.

## **17. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre quanto previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

### **18. CAUZIONE DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura prevista dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 (10% dell'importo contrattuale), riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, da costituirsi con le stesse modalità disciplinanti il deposito della cauzione provvisoria, indicate nel bando di gara, a cui si rinvia.

La mancata costituzione della cauzione determina l'annullamento dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

È salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

### **19. DIVIETO DI CONCESSIONE E SUB APPALTI**

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, e facendo salve l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

### **20. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA**

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara e di non procedere all'affidamento del servizio a proprio insindacabile giudizio ed, in particolare, in caso di mancato rilascio delle tabelle dietetiche da parte dell'Asp Dipartimento di Prevenzione - U.O. Igiene della Nutrizione di Reggio Calabria, secondo la normativa di riferimento.

### **21. DOMICILIO E CONTROVERSIE**

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti, è convenzionalmente competente in via esclusiva il Tribunale di Reggio Calabria.

### **22. TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi del Regolamento Europeo in materia di Trattamento dei dati personali, entrato in vigore il 25 Maggio 2018 per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

### **23. RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale in quanto compatibile.

Melito di Porto Salvo, 03.08.2022

LaResponsabile  
Dr.ssa G. Daniela Campolo

