



COMUNE DI MALETTO
Città Metropolitana di Catania
Codice Fiscale e partita IVA: 00445110877

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI, DEGLI INSEGNANTI E DEL PERSONALE ATA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "G. GALILEI" DI MALETTO CHE EFFETTUANO L'ORARIO PROLUNGATO. PERIODO GENNAIO – MAGGIO 2023. CIG: Z8638F5857 - CPV: 55524000-9.

ART. 1
OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento riguarda il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni, degli Insegnanti e del personale ATA della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Galilei" di Maletto, che effettuano l'orario prolungato, per il periodo gennaio – maggio 2023. L'affidamento dell'appalto consiste nella preparazione, presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria, dei pasti caldi di cui alla tabella dietetica allegata al presente documento, nella loro distribuzione nelle sezioni della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Galilei" di Maletto 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 fornitrice dei pasti.

Il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente è comunicato con la stessa cadenza temporale dalla Scuola alla ditta appaltatrice, entro le ore 09:15, sulla scorta delle effettive presenze degli alunni, degli Insegnanti e del personale ATA. 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 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 € 4,70 (diconsi euro quattrovirgolasettanta), oltre IVA al 4%, per ogni pasto giornaliero fornito agli alunni, agli Insegnanti ed al personale ATA della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Galilei" di Maletto, per un numero complessivo presunto giornaliero di n. 90 pasti.

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 aggiudicataria, o per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici, legislativi ed eventualmente di quelli 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 aggiudicataria. In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non può pretendere l'eventuale risarcimento del danno o compensi a vario titolo da parte del Comune di Maletto.

ART. 3
TABELLE DIETETICHE

I pasti devono essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, viste dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'A.S.P. n. 3 di Catania, secondo le indicazioni nutrizionali

dei valori di riferimento per l'alimentazione (LARN), che vengono allegare 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 predette 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 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 aggiudicataria del servizio è tenuta alla fornitura di pasti differenziati per gli alunni, per gli Insegnanti e per il personale ATA 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 (RdO semplice), di cui all'art. 36, comma 2, lettera a) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modifiche ed integrazioni (Codice dei Contratti Pubblici), recante la disciplina degli affidamenti di servizi e forniture di importo pari o inferiore alla soglia comunitaria, derogata dal decreto legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, nella legge 11 settembre 2020, n. 120 (decreto semplificazioni), così come successivamente modificata ed integrata dal decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito con la legge 29 luglio 2021, n. 108, prevede l'applicazione del criterio del minor prezzo, così come previsto dall'art. 95, comma 3, lettera a) del decreto legislativo n. 50/2016. Per potere partecipare, l'operatore economico deve possedere i seguenti requisiti:

A. di ordine generale: sono quelli di cui all'art. 80 del d. lgs. n. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni.

B. Requisiti di idoneità professionale:

- iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura 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 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 (riferiti al periodo ante pandemia da COVID-19), di importo non inferiore al doppio di quello totale dell'affidamento del servizio di che trattasi, dimostrabile nelle forme di cui all'art. 86 del d. lgs. n. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni;

- svolgimento nel triennio precedente di servizi analoghi (riferiti al periodo ante pandemia da COVID-19), con aggiudicazioni di importo non inferiore al doppio di quello totale dell'affidamento del servizio de quo;

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- servizi e forniture prestati negli ultimi tre anni con particolare riferimento alla gestione del servizio di refezione scolastica;
- 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'APPALTO

La durata dell'appalto è riferita al periodo gennaio – maggio 2023, presumibilmente dall'8 gennaio al 31 maggio 2023, con i tempi e modalità di cui al presente capitolato, sino alla concorrenza della somma di €40.000,00 (diconsi euroquarantamila/00) comprensiva di IVA al 4%.

Sono esclusi, in ogni caso, qualsiasi forma di rinnovo contrattuale, fatta eccezione la possibile proroga tecnica, e le variazioni del prezzo unitario del pasto.

ART. 7

MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di refezione scolastica si svolge presso i locali adibiti a sede della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Galilei" di Maletto.

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 del fornitore, con appositi mezzi di trasporto, presso la sede scolastica, tra le ore 12:00 e le ore 12:30, tenuto conto che la durata del trasporto, dal centro di cottura alla sede scolastica, 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 al Servizio Istruzione del Comune 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 all'uopo 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 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 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.

ART. 10 CAUZIONE DEFINITIVA ED ALTRE GARANZIE ASSICURATIVE

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare la garanzia fideiussoria definitiva, nella misura del 10% del totale contrattuale, secondo le disposizioni di cui all'art. 103 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modifiche ed integrazioni.

La garanzia fideiussoria può fruire delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, dell'anzidetto decreto legislativo.

La ditta 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.

Il Comune può conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a propria 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 appaltatrice 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, il Comune 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 allegate al presente capitolato 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, quindi, triplicate.

In caso, poi, di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale può risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione.

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

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. 12 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 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. 13 PAGAMENTO CORRISPETTIVO

Il pagamento del corrispettivo dei pasti effettivamente forniti, è effettuato con cadenza mensile previa presentazione della fattura riportante il seguente codice identificativo CIG: Z8638F5857 e gli estremi della determinazione di impegno di spesa, pena il rifiuto del documento fiscale, accompagnata dalle 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. A tal fine la ditta appaltatrice deve comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi del conto corrente ed i nominativi dei soggetti autorizzati ad operarvi, entro sette giorni dall'accensione.

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

ART. 14 SPESE

Tutte le spese relative all'eventuale registrazione del contratto, redatto in una delle forme sancite dall'art. 32, comma 14, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modifiche ed integrazioni, sono a carico della parte che ne richiederà la registrazione.

ART. 15 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.