C I T T A' D I I S P I C A

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DI ISPICA E DI N.1 CLASSE DI SCUOLA PRIMARIA.
APPALTO CON DECORRENZA DAL 01 OTTOBRE 2024 FINO AL 30 MAGGIO 2025.

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è costituito dalla preparazione, nel centro di cottura della Ditta Appaltatrice, dei pasti caldi, di cui alle tabelle dietetiche vidimate dall'A.S.P. di Ragusa allegate al presente Capitolato, alla loro distribuzione nelle Scuole dell'Infanzia statali che saranno di volta in volta segnalate.

LUOGO DI ESECUZIONE - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Luogo di esecuzione dei servizio: Comune di Ispica, presso le seguenti Scuole:

1. "Vittorio Veneto" - Via Vittorio Veneto;
2. " Madre M. Crocifissa Curcio" - Via Ragusa;
3. "IV Novembre" - Via IV Novembre;
4. "Chiara Lazzaro" - Via della Poesia;
5. "Sant'Antonio" – Via G. Savonarola;
6. "San Giuseppe" – Via Adige.

Caratteristiche generali

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi, presso le Scuole sopra indicate ed è diretto a circa n° 209 utenti per 155 giorni previsti dal calendario scolastico, per un totale approssimativo di n. 32.395 pasti.

L'appalto comprende, altresì, l'attività di controllo della qualità dei pasti, che l'Amministrazione Comunale intende effettuare per tutta la durata del servizio.
L'appalto ha la seguente durata: dal 01 ottobre 2024 al 30 maggio 2025.

Sulla base delle note inviate dai Dirigenti Scolastici del Comune di Ispica con cui vengono comunicato il numero degli alunni e del personale scolastico che fruiranno del servizio mensa, si prevede che per l'anno scolastico 2024/2025, saranno somministrati circa 32.395.

I dati sopra riportati, essendo presunti, sono suscettibili di variazioni in più o in meno, per le fluttuazioni sempre possibili nella frequenza degli alunni. L'esecuzione del servizio di refezione nelle scuole in argomento è legata a diversi fattori, in modo particolare all'applicazione della quota di contributo pari al 100% del costo del pasto, che potrebbe anche causare il mancato svolgimento della preparazione dei pasti in alcune o in tutte le scuole.

L'esatta determinazione dei giorni effettivi di durata dell'appalto dipenderà dalla data di avvio effettiva del servizio nelle varie scuole.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è comunque stabilito dall'Amministrazione Comunale e può essere variato insindacabilmente dalla medesima, senza che ciò comporti alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti.

La data di inizio effettivo del servizio di refezione sarà comunicata alla ditta con preavviso di otto giorni.

Il numero dei pasti, nonché il periodo di svolgimento del servizio, hanno quindi valore puramente indicativo e non costituiscono un impegno per il Comune, in quanto il quantitativo dei pasti da fornire nei giorni stabiliti sarà limitato a quello comunicato quotidianamente dalle scuole al Comune e da questo alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare pasti in aumento, fino al limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria relativa ai centri di cottura, agli stessi prezzi, patti e condizioni.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare entro gg. 10 dalla aggiudicazione, una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 con la quale dovrà indicare se sussistano altri rapporti di fornitura in atto ed il relativo numero dei pasti da fornire. Qualora sommando il numero dei pasti che devono essere forniti alle scuole con ulteriori contratti stipulati in precedenza dalla ditta aggiudicataria del servizio di refezione si superi il limite stabilito dall'autorizzazione sanitaria, l'Amministrazione assegnerà un termine non superiore a gg. 30 entro il quale la ditta dovrà munirsi di apposita autorizzazione sanitaria per la fornitura di un numero di pasti adeguato ai rapporti esistenti e da instaurare.

ART. 2
INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo unitario del pasto completo, così come descritto nel menù articolato in quattro settimane dall'Ufficio Servizio Igiene e alimenti dell'ASP n° 7 di Ragusa allegato al presente Capitolato, è fissato in € 4,12 oltre IVA al 4%. Il prezzo di aggiudicazione della gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.
Saranno serviti circa 32.395 pasti giornalieri per la durata del servizio dal 01 ottobre 2024 al 30 maggio 2025 e l'importo presunto massimo è quantificato in **133.467,40** oltre IVA al 4%.
Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30 per comprovate inadempienze, anche solo parziali, da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.
In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art. 1664 – 2° comma codice civile sono a carico della ditta appaltatrice.
In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta ai quali essa dichiara sin d'ora di rinunciare.

ART. 3
TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche elaborate dal competente Servizio dell' A.S.P. – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, opportunamente vidimate, articolate in quattro settimane, che vengono allegate per far parte integrante del presente capitolato speciale.
I menù potranno essere variati nel corso dell'appalto, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale, previo parere delle autorità sanitarie competenti, ai sensi dell'art. 23 del D.P.R. 22/12/1977 n. 1518.
Autocontrollo: ai sensi di quanto stabilito dal D.Lgs. 26/05/97, n. 155 la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la sicurezza degli alimenti avvalendosi del sistema HACCP.

ART. 4
PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE E PER GLI UTENTI DI RELIGIONE DIVERSA.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari e per utenti di diverse religioni, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

ART. 5
MODALITA' GESTIONE DEL SERVIZIO

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 10.30 di ogni mattina dalle scuole interessate.
Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunto n. 6 pasti per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti.
I pasti dovranno essere recapitati, con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spesa del fornitore, con appositi mezzi di trasporto presso le singole scuole tra le ore **12,00** alle ore **12,30**, in relazione alle motivate richieste da parte delle scuole interessate e sulle quali il Comune si riserva di decidere l'ora esatta che verrà comunicata alla ditta.
La consegna dovrà avvenire entro **15 minuti dall'ora stabilita.**
Per ogni consegna il personale della scuola appositamente autorizzato ha il compito di accertare il numero dei pasti richiesti e quelli forniti.
Gli utenti del servizio sono tenuti a versare l'intero costo del pasto unico.
La Ditta aggiudicataria dell'appalto è incaricata della vendita dei tagliandi-pasto, con relativa acquisizione delle somme ricavate dal pagamento dei tagliandi-pasto, da parte degli utenti.
La Ditta aggiudicataria al momento della fornitura dovrà ritirare i tagliandi-pasto dei bambini che consumano il pasto.
Nel caso di sciopero e di assemblee sindacali del personale della scuola, di avvenimenti in genere che obbligano l'Amministrazione per causa di forza maggiore, a sospendere provvisoriamente il servizio, alla Ditta aggiudicataria sarà data comunicazione entro il giorno precedente a quello della fornitura.

Se i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

L'Amministrazione Comunale potrà anche disporre analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore le eventuali spese.

Nell'ipotesi di danni derivanti da inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria di € 500,00.

ART. 6

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle tabelle dietetiche dell'ASP, redatte in base ai suggerimenti del coadiutore sanitario di igiene pubblica che fanno parte integrante del presente capitolato.
Per quanto riguarda la vigilanza e il controllo sul servizio di mensa offerto, che deve rispettare scrupolosamente tutte le condizioni previste nel capitolato d'oneri, l'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche, sia dei genitori, sia su propria iniziativa si riserva di

effettuare periodiche ispezioni e in caso di inadempienza della ditta aggiudicataria applicare le sanzioni previste dal capitolato d'oneri.
La ditta appaltatrice dovrà impiegare sempre derrate di prima qualità e usare tutti gli accorgimenti idonei a garantire particolarmente la igienicità dei cibi.

ART. 7

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportano sull'etichetta "Contiene OGM".

ART. 8
LOCALI E ATTREZZATURE

La distanza fra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a Km. 25, in ogni caso la durata del trasporto dal centro di cottura all'utenza non deve essere superiore a mezz'ora. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico – sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, con particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 ed alla legge 30/04/1962 n. 283 al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e per ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione.

L'idoneità di cui sopra, è condizione essenziale per la partecipazione all'appalto, l'aggiudicazione, alla stipula del contratto e allo svolgimento del rapporto.
La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi vigenti sulla prevenzione, infortuni, incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27/04/65 n. 547 e 07/01/56 n. 104 19/03/56 n. 3020 D.M. 303, concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART. 9
CONFEZIONE E TRASPORTO PASTI

I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia o presso le scuole fornite di cucina.

1) In base al D.Lgs. del 26/05/97 n. 155 Cap. 4 i contenitori isotermici utili al trasporto dei piatti monoporzione devono essere del tipo riciclabile: dovranno essere di colore bianco ed adoperate esclusivamente per il servizio di refezione scolastica; riporteranno delle stampigliature indelebili con la scritta: **COMUNE DI ISPICA – SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** e dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima di ogni consegna.

2) Il personale dipendente adibito alla consegna del vitto destinato alle scuole dovrà indossare un abbigliamento su cui dovrà essere stampata la dicitura **REFEZIONE SCOLASTICA** (caratteri cubitali per facilitare la lettura anche a distanza).

3) I piatti monoporzione dovranno essere del tipo monocomparto monouso in polipropilene, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere.

I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso le singole scuole (fino all'ingresso dei punti di refezione) a mezzo di speciali autofurgoni il cui numero dovrà risultare sufficiente, anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita.

Gli autofurgoni dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie (con chiusura ermetica) e perfettamente idonei dal lato igienico – sanitario e dovranno essere muniti dell'autorizzazione ex art. 44 del D.P.R. n. 327 del 26/03/80.

La ditta prima dell'attivazione del servizio, dovrà provvedere all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

ART. 10
PERSONALE ADDETTO

La cottura, le confezioni ed il trasporto dei pasti nelle diverse scuole o plessi saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice, così come la distribuzione dei pasti agli alunni delle singole classi sarà effettuata dal personale dipendente della ditta.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione specifica nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico – sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, ai sensi dell'art. 14 della legge 283 del 1962 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria.
La ditta appaltatrice dovrà presentare prima della stipula del contratto di appalto, il piano di massima delle fasi lavorative e delle previsioni occupazionali per ogni fase lavorativa. Queste informazioni saranno oggetto di comunicazione preventiva tra Amministrazione, Sindacati e Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nell'appalto e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci, un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e dagli accordi integrativi locali vigenti.

Tale obbligo vincola l'appaltatrice anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulati o recede da esso, nel rispetto della natura industriale, artigiana o cooperativa della struttura e delle dimensioni dell'impresa, nonché di ogni altra sua qualificazione giuridica o sindacale.

ART. 11
CONTROLLI E PENALITA'

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

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ecc. e su quant'altro fa parte dell'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 serviti, nonché controllare la preparazione dei pasti e la 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 e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Inoltre il Comune si riserva di effettuare mediante apposite Commissioni, controlli sull'esecuzione del servizio.

Inoltre il Comune potrà 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.

Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza , restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

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

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà 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, una penalità di € **500,00**;

- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di € **500,00**;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti all'art. 7 del presente capitolato , che non venissero sostituiti a norma, una penalità pari a € **500,00**;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nella tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari a € **500,00**;
- qualora si verifichi un disservizio per difetto della ditta o dei suoi dipendenti, una penalità pari a € **500,00.**

La penale sarà applicata di volta in volta senza formalità, con intimazione scritta con cui viene contestata la violazione.
L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione e comunicato il pagamento dell'importo della penale all'Ente. Il pagamento dell'importo della penale avverrà mediante accredito della somma alla tesoreria del Comune.

La ditta appaltatrice libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

In caso di recidiva, nel caso di vigenza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà 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.

ART. 12
CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'appaltatore è tenuto a prestare all'Amministrazione, al momento della firma del contratto, una cauzione pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto dell'appalto, resa in una delle forme di legge.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuale quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuale per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La cauzione resta vincolata a favore dell'Amministrazione per tutta la durata del contratto d'appalto ed in ogni caso fino allo svincolo, da parte dell'Amministrazione stessa, effettuato a seguito di certificazione di buona esecuzione della fornitura.

Nel corso dell'appalto, oltre ai casi descritti negli altri articoli del presente capitolato, la cauzione può essere incamerata dall'Amministrazione in caso di:

1. decadenza dell'Appaltatore del contratto;
2. risoluzione del contratto per fatto e colpa dell'appaltatore;
3. violazione di obblighi contrattuali formalizzata a seguito di diffida dell'Amministrazione e successiva inottemperanza dell'appaltatore;
4. danni subiti dall'Amministrazione per fatto o colpa dell'appaltatore

La cauzione è costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni. La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

ART. 13
DANNI A PERSONE O COSE – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del servizio in oggetto o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà contrarre un'assicurazione con primaria compagnia di assicurazione e con contratto giudicato idoneo dal Comune, contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale di RCT di € 3.000.000,00 per un sinistro blocco unico, € 80.000,00 a persona.

ART. 14
PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato direttamente dagli utenti alla ditta previo acquisto dei tagliandi pasto.

ART. 15
STIPULA ED EFFICACIA DEL CONTRATTO D'APPALTO

L'aggiudicazione, che sarà notificata alla ditta interessata con lettera raccomandata, costituirà impegno per l'aggiudicatario dal momento in cui essa verrà comunicata.
La stipula dell'atto formale avverrà presso il Servizio Amministrativo Contratti, nel termine fissato dal Sindaco, in relazione alla causale del presente capitolato e a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.
La ditta aggiudicataria dell'appalto deve eleggere domicilio legale nel Comune di Ispica, ove saranno indirizzati tutti gli atti relativi.

ART. 16
SUBAPPALTO

L'aggiudicatario non può affidare a terzi i servizi oggetto del presente appalto.
In particolare, è vietata ogni forma di subappalto. E' vietata, altresì, la cessione, anche parziale, del contratto, pena la risoluzione dello stesso.

ART. 17
ONERI A CARICO

Ogni onere diretto ed indiretto all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute e consegna, sono a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per difetto proprio o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune e a terzi, oltre ovviamente, ai beneficiari del servizio.

Tutti gli oneri derivanti dal servizio, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 18
CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione e l'impresa appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente contratto, facendo salva l'applicazione delle penali e la risoluzione in via amministrativa del contratto, verrà demandata alla competenza dell'Autorità Giudiziaria, con esclusione della possibilità di ricorso al giudizio arbitrale.

L'insorgere di qualsiasi controversia fra il Comune e l'impresa appaltatrice non legittima la stessa a sospendere il normale svolgimento del servizio.

ART.19
UTILIZZO DI PRODOTTI "Km.0"

Utilizzo di prodotti a Km.0, acquistando prodotti del territorio e soprattutto stagionali, accordandosi con la locale Coldiretti o con altre organizzazioni degli agricoltori.