



COMUNE DI SICULIANA

LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

Area 3- Politiche Sociali e Pubblica Istruzione

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

ART. 1 - DEFINIZIONE

Per "Impresa" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato la fornitura del servizio di Refezione Scolastica per la Scuola dell'Infanzia del Comune di Siculiana;

Per "Stazione appaltante" o "Committente" si intende l'Amministrazione Comunale di Siculiana che affida all'impresa la fornitura della Refezione Scolastica.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica per la Scuola dell'infanzia, per l'anno scolastico 2024/2025 ,periodo ottobre – dicembre 2024, e ad ogni modo fino all'esaurimento delle somme disponibili;

Il servizio sarà svolto con ditte specializzate nel campo della ristorazione collettiva e precede le diverse fasi di preparazione, del confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, del trasporto e della consegna presso la Scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo " G. Garibaldi" di Realmonte - Sezione di Siculiana;

I pasti preconfezionati saranno consegnati in monoporzione. I pasti e i quantitativi da fornire sono quelli indicati nelle tabelle dietetiche ;

Il pasto risulta composto da un primo piatto o un secondo e contorno, pane e frutta e acqua, sulla base della tabella dietetica proposta insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale.

Per ogni pasto deve essere prevista la fornitura di una bottiglietta da 500 cl di acqua naturale a ciascun bambino.

ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO E FONTE DI FINANZIAMENTO

L'importo complessivo della fornitura è di €4.996,00 IVA inclusa al 4% per il periodo ottobre – dicembre 2024.

Il finanziamento del servizio graverà sul bilancio comunale con imputazione alle spese correnti relative all' esercizio di riferimento.

ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà decorrenza dalla data di affidamento e per la durata dell'intero periodo ottobre - dicembre 2024 con possibilità di proroga e con esclusione dei giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico e dei giorni festivi e comunque fino all'esaurimento delle somme;

Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico ministeriale nei mesi e nei

giorni di effettivo funzionamento delle scuole e, comunque, nei giorni da lunedì al venerdì di ogni settimana per gli alunni della Scuola dell'infanzia salvo diversa comunicazione della Stazione appaltante.

ART. 5 - CONDIZIONI DI APPALTO E MODALITÀ'

Con l'accettazione della fornitura del servizio, la Ditta dichiara implicitamente di avere la possibilità e i mezzi necessari per procedere all'esecuzione della stessa secondo i migliori precetti e con i più aggiornati sistemi ed in particolare:

- a) di avere preso conoscenza e di accettare le condizioni generali e particolari del presente capitolato, nonché tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni stabilite e che possono influire sulla consegna della fornitura, e di avere giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso, remunerativo e tale da consentire l'offerta proposta;
- b) di essere a conoscenza dei luoghi di consegna della fornitura;
- c) che sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese di trasporto della fornitura e del ritiro della merce non ritenuta idonea e/o conforme a quella richiesta;

Il fornitore non potrà, quindi, eccepire durante la esecuzione della fornitura, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati per richiedere maggiori compensi oltre a quelli contrattualmente stabiliti, tranne che tali nuovi elementi si configurino come causa di forza maggiore contemplate nel Codice Civile (e non escluse da altre norme del presente Capitolato) o che si riferiscano a condizioni soggette a revisione.

ART. 6 - REQUISITI DI AMMISSIONE

Per essere ammesse alla gara le Ditte devono certificare o attestare, a pena di esclusione, il possesso dei requisiti richiesti, in conformità alle vigenti disposizioni ;

ART. 7 - TIPOLOGIA E DIMENSIONI DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia a tempo pieno, dal personale docente e non docente avente diritto al pasto secondo le disposizioni normative e contrattuali.

Trattandosi di servizio a domanda individuale, il numero dei pasti è variabile, il numero dei pasti da fornire quotidianamente, saranno comunicate dal personale scolastico alla ditta entro le ore 9,30. Tutto ciò non comporterà variazione alcuna al prezzo unitario.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico o sciopero o altre cause, gli incaricati dovranno darne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9.00.

Il comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario del servizio e orari di mensa a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la possibilità di variazione con la ditta aggiudicataria.

Valore dell'appalto € 4.996,00 IVA inclusa al 4% pari ad n. 1249 pasti caldi veicolati

Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti, per cui la Ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.

ART. 8 - PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario a base d'asta è fissato in €. 3,84 IVA esclusa al 4%.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

ART. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei

pasti. secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle dietetiche relative alla Scuola dell'infanzia, allegate al presente capitolato. Le suddette tabelle dietetiche sono ripartite in quattro settimane, tanto per il menù invernale quanto per il menù estivo:

Allo scopo di garantire pasti appetibili al menù potranno essere apportate delle variabili, sempre prescritte dall'Autorità Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta della Stazione appaltante, dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati, previa prescrizione della Locale Azienda Sanitaria, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, ecc.).

L'approvvigionamento degli alimenti deve essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale.

La Ditta appaltante deve trasmettere trimestralmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzati nel servizio di mensa.

E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti.

E' facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare tre prodotti appartenenti alla cultura biologica pasta- frutta-verdure .

La frutta dovrà essere di prima scelta, dovrà arrivare a temperatura idonea, al consumo e possedere le caratteristiche organolettiche che le sono proprie.

La frutta dovrà, analogamente al pane, essere riposta in contenitori o sacchetti igienicamente idonei, e la stessa frutta non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.

La Ditta appaltante dovrà, inoltre, provvedere con onere a proprio carico alla fornitura giornaliera della stoviglieria a perdere, in confezione monouso comprendente bicchieri, forchette, coltelli e cucchiaio di plastica. oltre tovaglioli di carta e tovagliette di carta all'americana.

Provvederà, altresì, a fornire presso ogni scuola, il necessario quantitativo di olio extravergine, aceto o limone e sale per completare i condimenti.;

I collaboratori scolastici firmeranno le bolle di consegna dei pasti consegnati a riprova del numero dei pasti presi in consegna.

La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti. Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dal D.L. n. 155 del 26 maggio 1997 e sue successive modifiche dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962, n. 283 e successive modificazioni, dal D.P.R del 26/03/1980, n. 327 e successive modificazioni e da tutte le norme sanitarie vigenti.

Il piano di attuazione della metodologia del D.L. n. 155/1997 deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello stesso dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, alla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le "Linee Guida" emanate dalla Regione Sicilia per la ristorazione collettiva.

ART. 10 - TRASPORTO PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e comunque non superino i 60 minuti e la distanza fra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 Km. così come previsto dal Decreto 20 maggio 1996 dell'Assessore Regionale per la Sanità.

I pasti devono essere distribuiti sulla base degli orari stabiliti dall'Istituzione scolastica.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative; si fa riferimento in particolare al D.P.R n. 327/1980, D. L.vo n. 155/1997 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti disposizioni stradali; gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili e

termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati e che siano in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste.

Gli alimenti (pane-frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie.

Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Dirigente del Settore e con Funzionario Responsabile dei Servizi scolastici.

Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi.

L'Ufficio Pubblica Istruzione si farà carico di verificare presso la sede scolastica le qualità organolettiche dei pasti. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione.

Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della A.S.P. competente, attestante che il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature.

ART. 11 - TUTELA DEI DATI SENSIBILI

La Ditta aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui alla Legge del 31/12/1996 n. 675 "Tutela, dei dati personali" e sue successive modificazioni, per tutti i dati che il Servizio Pubblica Istruzione dovrà necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che per patologie alimentari necessitano di diete differenziate.

ART. 12 - SCIOPERO

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente contratto, il preavviso dovrà essere dato al Servizio Pubblica Istruzione mediante comunicazione via fax nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista all'art 17.

La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli Uffici comunali di riferimento.

ART. 13 - CONTROLLI

La vigilanza della fornitura stessa rimane affidata all'ufficio Comunale per la Pubblica Istruzione.

Il Comune ha facoltà di fare eseguire sopralluoghi all'Autorità Sanitaria Provinciale sul personale addetto al servizio e a far verificare in qualunque momento, nel luogo di produzione dei pasti e durante il trasporto la rispondenza degli stessi ai requisiti di igienicità previsti dalle vigenti norme sanitarie, oltre a quelli di quantità e qualità previsti dal contratto.

Riconosciuta, inoltre, la particolarità della fornitura, si fa obbligo all'impresa appaltatrice, in aggiunta a quanto previsto agli artt. 9 e 10, di individuare, al proprio intento, un personale referente con il preciso compito di verificare unitamente al personale dell'ufficio Comunale, presso i punti di consumo se gli standard del servizio erogato sono coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione Comunale e se gli stessi rispondono in maniera esauriente ai bisogni dell'utenza e a quanto richiesto dall'Amministrazione Comunale.

ART. 14 - PAGAMENTI

La fornitura verrà liquidata entro 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture da parte della Ditta aggiudicataria del servizio. Tali fatture contenenti analiticamente il numero dei pasti erogati verranno riscontrati con le bolle di accompagnamento giornaliero, con allegati i buoni pasto,

controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari.

ART. 15 - AUTOCERTIFICAZIONI

La Ditta, all'atto della stipula del contratto, dovrà dichiarare, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, la capacità produttiva impegnata da contratti in essere, la durata degli stessi, la capacità produttiva residua e la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura, nonché la persistenza dei requisiti necessari per lo svolgimento di idonea attività produttiva.

ART. 16 - RESPONSABILITÀ' E RISCHI

L'aggiudicataria assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei prodotti alimentari e dei pasti, qualunque sia l'entità e la causa; sarà, altresì, responsabile dei danni arrecati a terzi o a cose durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, a tale titolo, l'Amministrazione Comunale.

Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente prima del relativo contratto di appalto. La copertura dovrà comprendere anche i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare dei fruitori della mensa.

La Ditta è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti del loro confezionamento e trasporto.

ART. 17 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI

Qualora la Ditta non attenda agli obblighi di legge e regolamentari concernenti il servizio appaltato, o comunque violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione comunale potrà applicare a sua esclusiva discrezione le seguenti penalità: - fino a € 200,00 con un minimo di almeno € 50,00:

- a) per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa;
- b) per distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze comunicate;
- c) per ingiustificato ritardo della distribuzione dei pasti rispetto agli orari previsti;
- d) per la conservazione delle derrate non conforme alle vigenti normative;

- fino a € 500,00 con un minimo di almeno € 100,00:

- a) per mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale;
- b) per inadeguata igiene del centro cottura;

- fino a € 1.000,00 con un minimo di almeno € 300,00:

- a) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti rilevati dagli addetti della locale Azienda Sanitaria;
- b) per sospensione del servizio giornaliero senza preavviso;
- c) per violazioni alle norme della sicurezza;

L'applicazione della penalità sarà preceduta da formale contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro giorni otto dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento sarà assunto dal Responsabile del Settore Amministrativo e di Vigilanza su proposta del Funzionario incaricati del servizio P.I.

Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo tre formali contestazioni, di cui almeno due ricadenti nella terza fascia, per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto incamerando la cauzione senza che la Ditta abbia nulla a pretendere.

Il Comune ha, altresì, facoltà di risoluzione del contratto qualora abbia la possibilità di avvalersi di struttura e manodopera propria.

ART. 19 - SUBAPPALTO

E' fatto divieto di sub-appaltare la fornitura di cui al presente capitolato, senza avere acquisito prioritariamente il nulla-osta della stazione appaltante.

ART. 20 - OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore e gli accordi integrativi contenuti nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti; suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensione della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione dei propri dipendenti copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature, mezzi d'opera, veicoli e quant'altro utilizzato dall'aggiudicatario per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

ART. 21 - STIPULA DEL CONTRATTO

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta. Qualsiasi spesa relativa alla stipula del contratto o conseguente a questa, fatte salve le agevolazioni previste per legge, sarà a carico dell'affidataria. La stipulazione del contratto è comunque subordinata all'accertamento della mancanza di cause ostative all'affidamento dell'appalto. La mancata presentazione dei documenti richiesti e/o l'esito negativo degli accertamenti e della verifica degli stessi, la mancata costituzione della cauzione definitiva e la mancata stipulazione del contratto da parte del soggetto selezionato per cause non imputabili all'Amministrazione, determineranno l'annullamento dell'aggiudicazione in via provvisoria o la revoca dell'aggiudicazione definitiva. La violazione del "protocollo di legalità" dopo la firma del contratto e causa di risoluzione del contratto per colpa con escussione ed incameramento della cauzione definitiva presentata dall'operatore economico per la stipula del contratto a garanzia della buona esecuzione del contratto stesso, salvo il risarcimento del maggior danno (anche di immagine) derivato alla stazione appaltante per effetto dell'inadempimento.

ART. 22 - CAUZIONE

Per quanto riguarda la garanzia dell'offerta e la garanzia per la esecuzione del contratto la Ditta dovrà provvedere, a norma di legge, al versamento di una cauzione definitiva pari al 5 % dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 53 del D. Lgs 36/2023

ART. 23 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto il Foro competente è quello di Agrigento

ART. 25 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia , la ditta non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve. Sulle riserve si pronuncerà la Giunta Municipale, la cui decisione deve essere notificata alla Ditta.

ART. 23 – SPESE

Tutte le spese relative al contratto, bolli e registrazione sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.