



COMUNE DI BUTERA

93011 - PROVINCIA DI CALTANISSETTA

Via A. Moro, 5 -

C.F. 82000810851- P.I. 00400330858

Settore E.Q.1
Ufficio pubblica istruzione

**SERVIZIO MENSA - ANNO SCOLASTICO 2023/2024
IN FAVORE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO GELA - BUTERA**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART.1 - Oggetto.

Il presente capitolato ha per oggetto l'espletamento del servizio di mensa (preparazione-somministrazione dei pasti in favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia dell'Istituto comprensivo di Butera- Gela di questo Comune, per l'anno scolastico 2023/2024,, per 5 (cinque) giorni settimanali dal lunedì al venerdì escluso i giorni festivi infrasettimanali e di sospensione delle attività didattiche previste dal calendario scolastico regionale.

Il numero dei pasti da erogare in via presuntiva è quantificato in numero circa 50 pasti giornalieri, per un complessivo n. di 5.350 per l'intero periodo oggetto dell'appalto, ma potrà essere soggetto a variazione in dipendenza della frequenza degli alunni.

L'orario di consumo dei pasti è funzionale alle attività didattiche e sarà concordato con l'Istituzione Scolastica, presuntivamente alle ore 12.00 di ogni giorno.

Il numero dei pasti previsti nel presente Capitolato non è impegnativo per il Comune essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiro, nuove adesioni, assenze, ecc.); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare quanto in meno, quanto in più il numero dei pasti, senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il Comune si impegna a corrispondere il prezzo pattuito per il numero dei pasti effettivamente forniti.

Art.2 - Durata del Servizio

L'appalto avrà inizio presumibilmente nel mese di gennaio 2024 fino al 31.05. 2024 per la scuola dell'infanzia

secondo il calendario scolastico e così per, con eventuale proroga, per il secondo anno di durata del servizio.

ART. 3 - Prezzo dell'appalto - revisioni

Ai soli fini fiscali, il costo di ciascun pasto è di €. 5,00 comp. Iva al 4%, e . degli oneri della sicurezza pari a € 0,14 , non soggetti al ribasso, per l'importo complessivo di € 26.750,00 .

Pari a € 24.984,50 escl. Iva e oneri di sicurezza pari a € 749,00;

Importo a base d'asta per ogni pasto € 4,67 escluso Iva e oneri di sicurezza pari a € 0,14 per ogni pasto.

Il numero dei pasti indicati al precedente art. 1 per massimo 5.350 potrà eventualmente essere rimodulato, nel caso in cui il numero dei pasti richiesti risulti inferiore a quello previsto e sopra indicato per sopravvenute circostanze impreviste e/o imprevedibili.

La ditta dovrà invece rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori rispetto a quanto previsto all'atto dell'aggiudicazione, qualora ve ne sia la necessità, esclusivamente su richiesta dell'Amministrazione Comunale, previa assunzione di relativo impegno di spesa.

L'appaltatore sin d'ora rinuncia ad ogni e qualsiasi pretesa di ordine economico-giuridico nel caso che nella esecuzione del contratto tale somma non venga raggiunta.

ART. 4 - Modalità per la scelta del contraente

La fornitura è affidata previa consultazione di almeno n. 5 operatori economici individuati mediante manifestazione di interesse, ai sensi dell'art. 50, comma 1 lettera e) del D.Lgs 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, art. 108 c. 2 lett.a D.Lgs 36/2023, esperita su Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Mepa). La manifestazione è volta a contrattare direttamente con gli operatori economici individuati quali saranno chiamati a presentare la propria migliore offerta (qualità/prezzo), massimo punti 100, per il servizio richiesto, tramite il portale MEPA.

L'offerta economica, massimo punti 30, deve contenere il ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta, con un numero massimo di 3 cifre decimali, sottoscritta nel rispetto delle norme stabilite dal D.lgs 36/2023; (saranno escluse offerte condizionate, espresse in modo indeterminato tali da non desumere con certezza la volontà dell'offerente);

L'offerta tecnica, massimo punti 30,

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata da una commissione, appositamente costituita, che procederà all'esame e attribuirà ai concorrenti un **massimo di punti 70**, sulla base degli elementi di seguito descritti:

Personale da impiegare nelle varie fasi di gestione, indicando mansioni, orari	Massimo punti
personale addetto alla cucina oltre il numero di 3 (tre) da 4 unità a n. 5 unità .	15
Personale addetto alla somministrazione dei pasti da 2 unità a 3 unità	15
	Massimo punti 30
Progetti di carattere didattico- formativo	giornata alimentare a tema;
	10
	Proposta di educazione alimentare
	10
	Menu' per ricorrenze varie Natale, Pasqua, compleanni
	10

Proposte migliorative del servizio con possibilità di rilevazione e gradimento della qualità del servizio		10
--	--	-----------

Le Ditte interpellate dovranno presentare la propria offerta riferita al servizio di mensa scolastica, che consiste, in tutto quanto, meglio specificato all'art.6;

L'importo riportato sull'offerta qualità/ prezzo generata automaticamente dal sistema MePA sarà l'unico considerato valido ai fini dell'aggiudicazione.

L'efficacia dell'aggiudicazione è subordinata alla verifica in capo alla ditta affidataria della sussistenza dei requisiti di ordine generale

Il contratto si intende validamente concluso con la sottoscrizione del documento di stipula generato dal Mepa da parte dell'Ente, unitamente all'offerta dell'operatore economico.

ART. 5 – Documentazione da presentare per la partecipazione (come da avviso- invito)

Documentazione da presentare all'atto della partecipazione alla procedura di gara:

- a) copia del presente Capitolato, sottoscritto, per accettazione, dal legale rappresentante, corredato da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore;
- b) dichiarazione di assenza di motivi di esclusione di cui agli artt. 94-95-96-97 del D.Lgs n. 36/2023, in formato .pdf, firmata digitalmente dal legale rappresentante, corredata da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore;
- c) Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) debitamente compilato e sottoscritto;
- d) dichiarazione e/o predisposizione del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgv.155/97 e ss.mm.ii.);
- e) Dichiarazione di, redazione DVRI, prima dell'inizio del servizio ;
- . f) Dichiarazione di regolarità contributiva (DURC);
- Modello istanza;
- Patto di integrità debitamente firmato;
- Progetto tecnico;

Art. 6 – Condizioni Generali del Servizio da appaltare

A) Sono a carico del gestore i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i generi alimentari ed acqua minerale necessari, con l'osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù regolarmente predisposti da organismi competenti ;
2. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e fornitura dei pasti agli utenti.
3. Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (monouso).

Sinteticamente dovrà comprendere:

- La fornitura degli alimenti che dovranno essere di prima qualità:
- La preparazione dei pasti nel rigoroso rispetto delle quantità e qualità previste dalla tabella dietetica predisposta dall'ASL territorialmente competente;
- La somministrazione e distribuzione dei pasti;
- La pulizia quotidiana dei locali utilizzati degli impianti e delle stoviglie;
- La pulizia straordinaria almeno due volte al mese;
- La raccolta differenziata dei rifiuti nel rispetto e modalità stabilite dal Comune.

B) Il gestore dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali d'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale:

Detersione e disinfezione giornaliera dei locali adibiti a centro preparazione pasti il con proprio personale e con utilizzo di propri prodotti adatti allo scopo.

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa. Per le materie prime il gestore è tenuto alla osservanza dei seguenti obblighi:

- a. precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b. integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c. il gestore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d. è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di riciclare pasti o avanzi e di fornire pasti "ricomposti" (prefritti, preimpanati, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal concessionario);
- e. è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di fare ricorso a pasti pronti o precotti;
- f. il gestore dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture a tavola di alimenti in scatola;
- g. stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dall'assunzione e consumazione dei pasti.

3. Rispetto della normativa di igiene:

Ai fini del controllo, la Ditta dovrà consentire, senza ulteriori formalità ai sanitari dell'A.S.L. (medico, veterinario, vigili sanitari, dietista, ecc.), fatte salve le normali tutele igieniche, l'accesso alla cucina, ai locali di deposito, dispensa, frigoriferi. Nel punto cottura dovrà venire conservato in appositi contenitori un campionario del cibo confezionato per tutto il tempo necessario (min. 48 ore) ad eventuali esami in seguito a sospette tossico infezioni alimentari.

Art. 7 – Preparazione e distribuzione pasti

I pasti dovranno essere cucinati in loco quotidianamente presso i locali adibiti a cucina presso l'Istituto Scolastico di P.le Italia, utilizzando le strutture e i mezzi di proprietà comunale.

E' a totale carico della ditta appaltatrice la messa a disposizione di ulteriore attrezzatura che si ritenesse necessaria, nonché la fornitura giornaliera di accessori a perdere: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovagliette per tavoli, ecc.

. In caso di mancato funzionamento della cucina per causa di forza maggiore o per cause impreviste e imprevedibili l'operatore economico dovrà garantire la somministrazione dei pasti mediante preparazione in altro centro di cottura idoneo a veicolare i pasti.

Art. 8 – Modalità di espletamento del servizio

Il servizio oggetto di appalto, da espletarsi secondo le modalità di cui ai precedenti articoli dovrà essere assicurato con un numero di operatori sufficienti da evitare disservizi all'utenza. Il personale impegnato dovrà essere munito di regolare certificazione sanitaria in corso di validità oppure da attestati di avvenuta formazione in sostituzione dei libretti sanitari e consegnati dalla ditta appaltatrice al Comune. In ogni caso il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per idoneità fisica o, comunque, a suo giudizio non riconosciute in possesso dei requisiti

indispensabili per il disimpegno del servizio. Tutti gli obblighi assicurativi, infortunistici, assistenziali e previdenziali compresi i relativi oneri sono a carico della ditta appaltatrice la quale ne è la sola responsabile.

ART. 9- Responsabilità

L'appaltatore solleva il Comune di Butera ed i suoi funzionari da ogni e qualsiasi responsabilità scaturente dal servizio appaltato, impegnandosi, tra l'altro, ad effettuare il servizio con personale qualificato, avente i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge e regolarmente assunto ed assicurato ai sensi della normativa vigente.

All'atto della sottoscrizione del contratto di appalto, l'appaltatore dovrà consegnare:

- 1- copia di polizza di responsabilità civile di congruo importo (con un massimale di non meno di € 500.000,00), rilasciata da Compagnia di Assicurazioni autorizzata al rilascio;
- 2- elenco del personale con relativi titoli, che provvederà alla esecuzione dei servizi appaltati, tale elenco dovrà essere aggiornato ogni qualvolta il personale subirà delle variazioni.
- 3- Copia DVRI, redatto previo coordinamento con il Dirigente Scolastico;
- 4- Copia del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgv.155/97 e ss.mm.ii.);

Art.10- Alimenti da somministrare

Gli alimenti, esclusivamente di prima qualità, occorrenti per la preparazione dei pasti, i materiali e le attrezzature per la pulizia dei locali cucina e mensa, nonché quant'altro necessario per il funzionamento del servizio saranno a totale carico della ditta appaltatrice.

Art.11- Pasti da somministrare

I pasti da erogare sono complessivamente, in via presuntiva numero 5.350.

Art.12 - Divieti

E' fatto divieto assoluto di fornire cibi precotti o precucinati ovvero cibi cotti all'esterno dei locali comunali. Nei locali adibiti a cucina non potranno essere immagazzinati, conservati e smistati generi non destinati alla refezione.

Art.13 - Compensi

Il compenso dovuto alla ditta sarà liquidato su presentazione di regolare fattura elettronica mensile, emessa sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati, corredata dai relativi buoni. Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della stessa. Sarà cura della ditta aggiudicataria provvedere a verificare ogni mattina il numero delle presenze giornaliere e a ritirare i buoni pasto.

Art.14 - Garanzie

A garanzia dell'esatto adempimento del contratto la ditta appaltatrice provvederà, prima della stipula del contratto a prestare cauzione definitiva in misura del 10% del prezzo netto di aggiudicazione. I rapporti tra il Comune e la ditta appaltatrice per quanto non previsto nel presente Capitolato saranno regolati dalle vigenti norme di legge e regolamenti in materia.

L'operatore economico prima dell'inizio del servizio dovrà attivare apposita polizza assicurativa per RC a garanzia di tutti i danni derivanti dall'espletamento del servizio.

Art.15 - Norme igienico-sanitarie

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche, atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti del personale utilizzato.

Dovranno essere, inoltre, essere applicati rigorosamente eventuali protocolli anticovid 19 emanati al riguardo dalle autorità statali e da quelle regionali.

Art.16 - Menu'

I pasti dovranno essere conformi al menù, alla tabella dietetica e alle direttive e agli atti predisposti dall'ASL Dipartimento nutrizione e prevenzione allegati al presente capitolato, per farne parte integrante e sostanziale. Tutti gli alimenti e condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di prima qualità e di marche note e accreditate. In particolare non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati così detti cibi transgenici.

La ditta aggiudicataria è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti OGM, per ciascuna delle seguenti derrate o categoria di derrate: pane, carni, formaggi e derivato del latte, frutta e verdura fresca, pasta, riso, uova, pesce e verdure surgelate.

La ditta dovrà presentare una scheda contenente i dati identificativi dei fornitori.

Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione della derrata prima del suo utilizzo. Tutti i prodotti forniti dovranno essere idonei all'uso alimentare umano e perfettamente conformi alle normative nazionali di etichettatura.

La ditta appaltatrice del servizio è tenuta:

- a) a predisporre per il centro di cottura . allocato presso la scuola dell'infanzia S.Caterina, plesso di P.le Italia dell'Istituto comprensivo Gela- Butera, il manuale di qualità e del piano di autocontrollo secondo il metodo d HACCP; (D. Lgv. 155/97 e s.m.i.);
- b) di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni;
- c) di avere esperienza consolidata e certificata per almeno tre anni precedenti nel campo della ristorazione;
- d) di disporre di adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti preparati-prodotti esomministrati ai bambini nei medesimi locali adibiti alla mensa.
- e) Di disporre, oltre a quelli messi a disposizione dal Comune, di attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio, come previsto dalle normative vigenti;
- f) ad osservare le prescrizioni della tabella dietetica ASL in ordine all'uso dell'olio extravergine di oliva e del sale iodato;
- g) a fornire previa richiesta degli interessati, pasti differenziati a soggetti con particolari intolleranze alimentari comprovate da certificazioni mediche.

ART. 17 — Decadenza e revoca dell'appalto.

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate all'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dallanormativa vigente;
- In caso di violazione delle prescrizioni delle Autorità Sanitarie relative alla igienicità dei locali adibiti a luogo di preparazione e somministrazione degli alimenti .Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c.

In tutti i casi previsti resta salvo il diritto del Comune al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente del Foro di Gela

senza far ricorso all'arbitrato.

Art.18 – Divieto di subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio.

Art.19 – Spese a carico dell'appaltatore

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore. Rimangono a carico del Comune le spese relative alle utenze elettriche ed idriche, del centro di cottura interno di cui dispone il Comune, all'interno dell'edificio del plesso scolastico S.Caterina di P.le Italia;

L'appaltatore, assume a suo completo ed esclusivo carico, tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatagli nei confronti del Comune.

Art.20 – Costituzione in mora

I termini e le comminatorie contenute nel presente contratto, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art.21– Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge il domicilio nel Comune di Butera . Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale, salvo i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art.22 – Penalità

Se la ditta affidataria non porterà a termine il presente appalto per qualsiasi motivo, verrà incamerata la cauzione. Qualsiasi inadempienza da parte dell'appaltatore rispetto agli obblighi di cui al presente Capitolato sarà sanzionato con una penale di euro 50,00 o euro 100,00 in caso di recidiva.

Art.23 – Finanziamento

Il servizio, oggetto dell'appalto, trova finanziamento con fondi del Bilancio annuale e pluriennale di questa Amministrazione, nonché da fondi Ministeriali e D.lgs 56/2017;

Art. 24 – Controlli

Il Comune di riserva il diritto di controllare la qualità e quantità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e che il servizio venga svolto in maniera corrispondente al Capitolato ed al contratto di appalto pena la risoluzione del medesimo. I controlli potranno essere effettuati, senza preavviso, in ogni momento a discrezione del Comune nei modi ritenuti più idonei. Il controllo diretto delle cucine e nel refettorio sarà effettuato dai seguenti organismi: ASL territorialmente competente, e da un dipendente comunale incaricato dal Comune.

Art. 25-Obblighi imposti dal Codice di comportamento.

L'affidatario si impegna ad osservare e fare osservare dai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili col ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 (codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2 comma 3 dello stesso DPR, nonché il codice di comportamento integrativo adottato dall'ente che viene all'atto della sottoscrizione del contratto, consegnato all'appaltatore.

La violazione degli obblighi di cui al DPR n. 62/2013 sopra richiamato costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del cc.

L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'affidatario il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presenti o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto fatto salvo il risarcimento dei danni.

Art. 26 -Tracciabilità flussi finanziari

Il presente affidamento soggiace alle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 27 -Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere in ordine all'esecuzione del presente appalto, è competente esclusivamente l'autorità giudiziaria, foro di Gela, essendo espressamente esclusa la clausola arbitrale.

Art. 28 –Spese

Tutte le spese relative e consequenziali al presente appalto sono a carico della ditta affidataria.

Art. 29 –Contratto

Ad affidamento avvenuto, tra le parti sarà stipulato apposito contratto nella forma della scrittura privata con firma digitale.

ART. 30 — Disposizioni finali.

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile, con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di refezione scolastica, e al possesso dei requisiti servizio appaltato, in merito a normative di prevenzione anti-covid19.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni che dovesse impartire il Dipartimento di Prevenzione a garanzia della piena osservanza delle norme di legge del servizio di refezione.

Art. 31. Sospensioni del servizio derivanti da forza maggiore

Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio in dipendenza di emergenze senza che l'operatore economico possa avanzare alcun tipo di pretesa o/e risarcimento.