

Comune di Mascalucia
Città metropolitana di Catania

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MASCALUCIA.

A.A. S.S. 2025/2026, 2026/2027 E 2027/2028.

ART. 1 - OGGETTO E IMPORTO DELLA CONCESSIONE.

Il presente capitolato ha ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica ad un'impresa di ristorazione specializzata nella preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti alle scuole dell'infanzia e primaria del comune Mascalucia.

La concessione avrà la durata di tre anni scolastici (2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028), con scadenza fissata a maggio 2028.

Nel servizio di refezione scolastica sono coinvolte le classi a tempo pieno delle seguenti scuole:

SCUOLE INFANZIA

Istituto comprensivo Leonardo Da Vinci, plessi:

- via Roma;
- via Spera;

Istituto comprensivo Giuseppe Fava, plesso:

- via Timparello.

SCUOLE PRIMARIA

Istituto comprensivo Leonardo Da Vinci, plesso:

- Via SS. Crocifisso;
- via Roma;

Istituto comprensivo Giuseppe Fava

- Via Timparello.

Trattandosi di concessione, si instaura un rapporto diretto tra il concessionario affidatario del servizio di refezione scolastica e gli utenti, pertanto, è previsto per l'operatore economico il diritto a riscuotere direttamente da quest'ultimi le quote relative al servizio di ristorazione scolastica; viceversa, alla stregua della normativa vigente, l'onere economico del pasto delle insegnanti impegnate nel servizio di sorveglianza durante la mensa è esclusivamente a carico del comune, che vi fa fronte con il contributo erogato dal MIUR.

L'importo complessivo della concessione quantificabile in € 836.797,50, oltre IVA 4% per un costo calcolato del singolo pasto di € 5,00 oltre IVA 4%;

L'importo a base d'asta del servizio in oggetto è stabilito in € 5,00 (oltre IVA 4%).

Gli operatori economici dovranno essere abilitati sul Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) per il bando "SERVIZI" e la categoria merceologica "Servizi di ristorazione" C.P.V. 55523100-3;

Comune di Mascalucia
Città metropolitana di Catania

L'aggiudicazione si svolgerà sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione mediante procedura aperta ex art. 71 D.lgs n. 36/2023.

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso della autorizzazione sanitaria rilasciata dall'autorità competente per territorio.

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere effettuato indicativamente dal mese di ottobre al mese di maggio di ciascun anno scolastico, sulla base del calendario scolastico e delle chiusure disposte dalle competenti autorità/ dirigenti scolastici.

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

Il numero dei pasti da produrre, pari a 72.450 pasti per a.s., ha valore puramente indicativo, stante che trattasi di un servizio a domanda individuale e, pertanto, il quantitativo dei pasti da fornire quotidianamente sarà quello risultante dalle richieste giornaliere generate tramite il sistema informatizzato gestito dalla ditta concessionaria.

ART. 2 - COMPOSIZIONE DEI PASTI E DEI MENU'.

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche vidimate dalla ASP Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante.

L'elaborazione prestabilita dei menù dovrà essere conforme alle citate tabelle, ai requisiti per tipologia, per pesatura e qualità.

La ditta deve garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti in attuazione delle direttive concernenti l'igiene dei prodotti alimentari avvalendosi del sistema HACCP.

I pasti dovranno contenere: 1° piatto, 2° piatto, Contorno, Frutta, Pane e Acqua.

I generi somministrati devono essere di prima qualità secondo i principi di merceologia e le consuetudini del mercato locale.

Nessuna variazione può essere apportata alle tabelle dietetiche senza preventiva espressa autorizzazione da parte di questo Ente. Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati e dovranno essere impiegate derrate di 1° qualità.

Dovranno essere adottate aggiornate tecnologie e metodologie di lavorazione, preparazione, cottura, confezionamento e trasporto conformi al progresso tecnico-gastronomico della ristorazione collettiva e tali da offrire le massime garanzie igienico-sanitarie e di conservazione delle caratteristiche organolettiche e gastronomiche.

ART.3 - PASTI DIFFERENZIATI.

La ditta assicura la somministrazione di pasti differenziati in favore dei minori affetti da intolleranze alimentari debitamente certificate da un medico o comunque che ne necessitino per scelte religiose/etiche.

La concessionaria è tenuta, altresì, a fornire su prenotazione giornaliera del genitore, tramite il sistema informatizzato gestito dalla medesima, il "pasto in bianco"

I pasti differenziati non danno diritto a compensi aggiuntivi.

Comune di Mascalucia
Città metropolitana di Catania

ART. 4 - SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE.

La concessionaria assicura il rispetto delle esigenze educative, sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 57, 130 del D.Lgs n. 36/2023), favorendo la riduzione degli impatti sull'ambiente conformemente a:

- i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020 e ss.mm. ii, pubblicato sulla GURI n.90/2020;
- al Piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione 2023, di cui al D.M. 3 agosto 2023 del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica, pubblicato sulla GURI n.193/2023;
- alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" di cui al Decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021 pubblicate sulla G.U.R.I. n.269/2021.

ART. 5 - MODALITA' DELLE FORNITURE.

Il servizio consisterà nella fornitura di pasti giornalieri per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì. La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il centro cottura nella disponibilità della ditta e il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione alle scuole dovrà essere effettuato in appositi contenitori termo-riscaldati ovvero in appositi contenitori isotermini.

I pasti dovranno essere corredati, altresì, delle necessarie posaterie, tovaglioli di carta e bicchieri in materiale monouso sigillati singolarmente così come il pane; dovrà essere assicurata, inoltre, la fornitura di acqua minerale adeguata al numero dei pasti, almeno un litro ogni tre pasti. Tali prodotti, confezionati per lo specifico utilizzo, dovranno rispondere ai requisiti, di cui al Decreto 31 maggio 2016, n.142 Regolamento recante aggiornamento al decreto del Ministro della Sanità 21 marzo 1973 concernente la «*Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale*», limitatamente agli oggetti di cellulosa rigenerata.

Le spese per la sicurezza, imputabili ad interferenze ai sensi del D.lgs n. 81 del 09/04/2008 sono pari a zero.

ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO.

Il servizio si svolgerà per gli a.a. s.s 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028.

Per i primi venti giorni di vigenza, la concessione si intende soggetta a un periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante, tale periodo l'amministrazione potrà in qualunque momento recedere dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla concessionaria a mezzo pec o con lettera raccomandata AR., qualora si verificino ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato; la ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nell'ipotesi di recesso di cui al comma precedente, è escluso in favore della concessionaria qualsivoglia rimborso/indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

Comune di Mascalucia
Città metropolitana di Catania

ART. 7 - CONTROLLI IGIENICI E SANITARI.

I controlli sui pasti potranno essere eseguiti sul luogo di preparazione in qualsiasi momento e le verifiche potranno essere effettuate anche dai rappresentanti del Consiglio di Circolo o da apposita commissione nominata dagli stessi Consigli, che informeranno l'Amministrazione Comunale sugli eventuali disservizi o disfunzioni.

Controlli igienici potranno essere effettuati dal servizio igiene pubblica dell' A.S.P. e/o da personale specializzato nello specifico ambito demandato, preventivamente all'inizio della fornitura, dall'ente; tali controlli potranno essere ripetuti in qualsiasi circostanza durante la vigenza della concessione sia sul personale impiegato addetto alla preparazione dei pasti sia sul materiale utilizzato per il confezionamento.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di prelevare dei pasti campione, così come sono stati consegnati, opportunamente conservati in appositi scatoli sigillati - in contraddittorio con l'addetto alla consegna - richiedere ai laboratori specializzati l'analisi chimico-merceologica degli stessi. Di tale procedura la ditta sarà tempestivamente informata all'atto del prelievo, ma senza preventiva comunicazione.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la possibilità di accertamento sulle derrate da utilizzare nella concessione, sulle scorte alimentari destinate alla preparazione dei pasti, nonché sulla salubrità dei locali adibiti a deposito anche richiedendo alla ditta aggiudicataria la documentazione fiscale relativa all'approvvigionamento delle materie prime.

ART. 8 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportato il luogo, la data e l'ora di prelievo.

ART. 9 – ORARIO. PERSONALE E MEZZI DI DISTRIBUZIONE.

La cottura, il confezionamento e il trasporto dei pasti nelle diverse scuole saranno effettuati da personale dipendente della ditta.

La concessionaria è tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e dagli accordi integrativi locali vigenti.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione nello specifico campo professionale.

Il trasporto dei pasti presso le scuole sarà effettuato dalla medesima azienda con propri veicoli, le consegne quotidiane dovranno essere eseguite presso i plessi scolastici coinvolti dal servizio di refezione scolastica.

I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno possedere i necessari requisiti di efficienza sotto l'aspetto tecnico ed igienico-sanitario. Dovranno, altresì, essere idonei ad assicurare il mantenimento termico per la durata del trasporto secondo la normativa vigente.

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 a spese e cura della ditta presso la scuola.

Comune di Mascalucia
Città metropolitana di Catania

I mezzi dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei dal punto di vista igienico/sanitario.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, dovrà rispettare le disposizioni contenute nel D.lgs 6 novembre 2007, n. 193 "*Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*".

ART.10 - LOCALI E ATTREZZATURE.

La durata del trasporto dal centro di cottura al punto di consumo non deve essere superiore a mezz'ora.

Le attrezzature dovranno possedere i necessari requisiti di idoneità tecnica ed igienico sanitaria prescritti dalle vigenti normative.

La ditta è tenuta a comunicare, in sede di gara la sede dei locali adibiti a centro di cottura e confezionamento dei pasti.

La ditta dovrà inoltre risultare in regola con le leggi in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

ART. 11 - PENALI.

Qualora durante lo svolgimento del servizio si dovessero rilevare inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- € 300,00 - in caso di mancata consegna di interi pasti o di parte di questi, regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati;

- € 300,00 - in caso di grammature delle derrate alimentari inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;

- € 300,00 - in caso di fornitura di prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato che non venissero immediatamente sostituiti a norma;

- € 300,00 nel caso in cui venissero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;

In caso di reiterazione si procederà a maggiorare ciascuna penalità nella misura del 10%.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza alla quale la ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della contestazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute meritevoli di considerazioni, si procederà all'applicazione delle superiori penalità da recuperare mediante ritenuta diretta nella liquidazione delle fatture.

Qualora l'inadempienza dovesse produrre gravi danni all'utenza si potrà procedere a risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta alla

determinazione dei danni eventualmente sofferti dall'ente rivalendosi con l'incameramento della cauzione; salvo comunque il risarcimento dei danni patrimoniali subiti nell'ipotesi di incapienza della stessa.

Comune di Mascalucia
Città metropolitana di Catania

Il Comune si riserva, in ogni caso, la facoltà di risoluzione dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 30, per reiterate inadempienze contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

L'applicazione delle presenti penali non impedisce la risoluzione contrattuale alla stregua della disciplina vigente.

ART. 9 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE.

Il concessionario è responsabile per i danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato

dei propri dipendenti e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti all'uopo necessari, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzate da terzi danneggiati. Il medesimo si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente

dei relativi danni alle persone.

Alla stipula del contratto si produce:

- Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, riferita alla presente concessione, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio in oggetto. Tale copertura assicurativa dovrà prevedere il massimale minimo di euro 3.000.000,00 (tremilioni,00) per sinistro.
- Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), per danni non rientranti nella copertura di cui all'assicurazione al pregresso punto, riferita specificamente alla presente concessione, con un massimale minimo di euro 3.000.000,00 (tremilioni,00) per sinistro con il limite di euro 80.000,00 (ottantamila,00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato.

Entrambe le polizze devono essere mantenute in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale.

ART. 10 – PAGAMENTI.

Con esclusivo riferimento al pasto delle insegnanti, la liquidazione sarà effettuata dall'ente previa emissione di regolare fattura da parte della ditta.

L'importo è determinato applicando il prezzo unitario scaturente dall'aggiudicazione, al numero dei pasti erogati mensilmente in favore del personale scolastico impegnato nel servizio di sorveglianza durante la mensa.

I predetti corrispettivi si riferiscono, in ogni caso, alle forniture ed ai servizi prestati a

perfetta regola d'arte e nell'adempimento delle prescrizioni contrattuali.