



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI ALLA PERSONA
SERVIZI SOCIALI**

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE DEL TERRITORIO - ANNO SCOLASTICO 2021-2022

ART. 1

OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione in gestione del servizio di refezione scolastica a favore dei minori frequentanti le scuole dell’infanzia e le scuole primarie del Comune di Vittoria e il personale scolastico in servizio durante la consumazione dei pasti, per l’anno scolastico 2021-2022 secondo il calendario scolastico dell’anno di riferimento e le esigenze delle scuole a Ditta specializzata nello specifico settore merceologico.

ART 2

IMPORTO DELL’APPALTO

L’importo a base d’asta del servizio in oggetto è stabilito in € 4,20 oltre IVA al 4% per un totale complessivo pari a €. 134.216,00 derivato dal seguente calcolo:

| |
|--|
| costo a carico dell’utenza n° pasti pro die |
| €.0,50 x 344 n. pasti = €. 172,00 pro die |
| €. 1,50 x 480 n. pasti = €. 720,00 pro die |
| €. 2,50 x 480 n. pasti = €. 1.200,00 pro die |
| €. 3,00 x 480 n. pasti = €. 1.440,00 pro die |
| Totale pro die 3.532,00 x 38 gg = 134.216,00 |

Il costo del pasto a carico dell’utenza è fissato in base alla fascia di reddito ISEE di appartenenza secondo il seguente schema:

| FASCE DI REDDITO ISEE | Costo del pasto a carico dell'utenza |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| FASCIA A inferiore a € 2.652,00 | € 0,52 IVA INCLUSA AL 4 % |
| FASCIA B da 2.653,00 a 10.000,00 | € 1,56 IVA INCLUSA AL 4 % |
| FASCIA C da € 10.001,00 a € 16.000,00 | € 2,60 IVA INCLUSA AL 4 % |
| FASCIA D oltre €. 16.001,00 | € 3,12 IVA INCLUSA AL 4 % |



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI ALLA PERSONA SERVIZI SOCIALI

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

ART. 3

MODALITA' DELLE FORNITURE

Il servizio consisterà nella fornitura di pasti giornalieri per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, salvo diversa configurazione del calendario scolastico. La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovranno essere effettuati presso una cucina nella disponibilità della ditta e il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione alle scuole dovrà essere effettuato in appositi contenitori isotermitici. La ditta si impegna a garantire anche un piano di emergenza per gestire eventuali disfunzioni del centro cottura.

I pasti dovranno essere corredati, altresì, delle necessarie posaterie, tovaglioli e tovaglietta e bicchieri in materiale monouso di buona qualità.

ART. 4

COMPOSIZIONE DEI PASTI E DEI MENU'

I pasti saranno predisposti in conformità alle tabelle dietetiche, che si allegano al presente capitolato.

TABELLE MERCEOLOGICHE L'elaborazione prestabilita dei menù dovrà essere conforme alle stesse, rispondendo ai requisiti della tipologia, della pesatura e della qualità. La ditta aggiudicataria si impegna a garantire ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta motivata dell'Amministrazione anche durante l'anno scolastico rispettando per i prodotti ortofrutticoli i "calendari di stagionalità".

Il Fornitore per eventuali esigenze di mercato può proporre all'Amministrazione la sostituzione di alcuni prodotti e di conseguenza dei relativi piatti previsti dal menù tenendo conto dell'equilibrio nutrizionale previsto e approvato dall'ASP di Ragusa.

DIETE ALTERNATIVE

La ditta deve inoltre garantire agli utenti la possibilità di fruire di pasti per diete alternative: dieta in bianco, dieta vegetariana, dieta vegana, diete alternative per motivi religiosi, e/o motivi di salute etc. comprovati da certificazione medica.

ART.5

NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DELLA DISTRIBUZIONE

La ripartizione dei pasti per i plessi scolastici per cinque gg. alla settimana, dovrà avvenire da lunedì a venerdì ed ammonterà a presuntivi 1784 pro-die, nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge ed eventuali giorni che le Istituzioni Scolastiche comunicheranno almeno 24 ore prima dell'evento, salvo diversa configurazione del calendario scolastico in corso d'opera.

Il numero dei pasti è indicativo e non è assicurato o garantito nel numero minimo.

Il complessivo quantitativo delle confezioni da distribuire, dovrà necessariamente corrispondere all'effettivo numero degli alunni consumatori dei cibi, ivi compresi i pasti per il personale docente (Ist. Compr. "F. Traina", "Portella della Ginestra" "Pappalardo" "Giovanni



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI ALLA PERSONA SERVIZI SOCIALI

XXIII", "San Biagio", "G. Caruano", "L. Sciascia" di Scoglitti) e del Circolo Didattico "G.Rodari".

Il numero dei pasti prenotati sarà determinato giornalmente tramite sistema informatico con disdetta in capo all'utente.

Nell'ipotesi di sospensione improvvisa delle attività didattiche, la fornitura verrà parimenti annullata con preavviso dei medesimi organismi direzionali, da effettuarsi mezzo email il giorno precedente alla somministrazione.

Occorre ribadire che nessun indennizzo potrà pretendere la ditta nell'eventualità di dovere fornire quantitativi di pasti inferiori al prefissato numero anche in percentuali rilevanti e di contro un eventuale consumo superiore alle previsioni dovrà in ogni caso essere assicurato all'utenza fruitrice.

ART. 6

DURATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio sarà concesso a partire dalla sottoscrizione del contratto e avrà la durata di 38 gg e comunque fino alla concorrenza della somma. Potrà essere concessa una proroga su disposizione motivata dell'ufficio Servizi Sociali per completamento fornitura.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta concessionaria con lettera raccomandata AR., qualora si verificassero ripetuti e 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.

L'Amministrazione comunale potrà comunque recedere dal servizio in caso di difformità del servizio tali da non essere più apprezzabili da parte dell'Ente.

Nella eventualità del recesso di cui ai commi precedenti, alla Ditta spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 7

PREPARAZIONE E COTTURA DEI CIBI

I pasti dovranno essere prodotti utilizzando materie prime di ottima qualità e l'applicazione delle linee guida della L. 8/11/2013 n. 128 in conformità alle tabelle dietetiche allegate al presente atto. 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 ottime caratteristiche organolettiche e gastronomiche.

Per tutte le fasi operative (compresi il trasporto e la distribuzione) si richiede il controllo del rischio HACCP (D.Lgs. n°193 del 6/11/2007).

ART. 8

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

I controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di preparazione in qualsiasi momento e le verifiche potranno essere effettuate anche dai rappresentanti del Consiglio di Circolo o d'Istituto o da apposita commissione mensa nominata dagli stessi Consigli o



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI ALLA PERSONA SERVIZI SOCIALI

dall'amministrazione comunale, che informeranno l'Ente 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 dall'Ente e potranno essere ripetuti in qualsiasi circostanza durante il periodo dell'affidamento, anche sul personale impiegato addetto alla preparazione dei pasti, e sul materiale utilizzato per la confezionatura.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di prelevare dei pasti campione, così come sono stati consegnati e opportunamente conservati in appositi contenitori 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 per il servizio, sulle scorte alimentari destinate alla preparazione dei pasti, nonché sull'igienicità dei locali adibiti a deposito anche richiedendo alla Ditta aggiudicataria la documentazione fiscale relativa all'approvvigionamento delle materie prime.

ART. 9

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria 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 riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

ART. 10

ORARIO E MEZZI DI DISTRIBUZIONE

Il trasporto dei cibi preconfezionati nei plessi scolastici sarà effettuato dalla medesima azienda fornitrice con propri veicoli, le consegne quotidiane dovranno essere eseguite presso tutte le scuole del territorio agli orari che saranno comunicati alla consegna del servizio, a solo titolo indicativo dalle ore 12,00 alle ore 12,30 presso le scuole dell'infanzia, dalle ore 13,00 alle 13,30 presso le scuole primarie.

Al fine di prevenire ritardi e disfunzioni dovranno essere utilizzati, autoveicoli diversi per le destinazioni scolastiche ricadenti in frazioni differenti. Tali mezzi 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 norma del 26/03/1980 n. 322 e successive modifiche ed integrazioni.

A conferma di ciò dovrà essere prodotta dal rappresentante legale specifica dichiarazione antecedentemente alla consegna del servizio sui mezzi che saranno utilizzati, nonché fotocopia dei libretti di circolazione. Nel caso di utilizzo eccezionale di un mezzo di riserva è onere dell'azienda comunicare nella singola giornata prima dell'inizio del trasporto i dati di tale mezzo.

ART.11

OBBLIGHI DELL'IMPRESA

Qualsiasi onere diretto ed indiretto inerente all'approvvigionamento delle derrate alimentari, la



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI ALLA PERSONA SERVIZI SOCIALI

preparazione dei pasti, il personale preposto, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi e per la sicurezza, nonché il trasporto a destinazione nei plessi convenuti, saranno a carico dell'azienda aggiudicataria.

L'impresa, altresì, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per causa propria e/o dei suoi dipendenti potrà derivare all'Ente e/o a terzi, oltre, ovviamente, ai destinatari del servizio.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento delle forniture, ivi incluse le procurate conseguenze per l'ingestione di cibi avariati, l'azienda dovrà essere coperta da idonea assicurazione per salvaguardare direttamente gli eventuali danni, sollevando totalmente l'Amministrazione Comunale da ogni azione risarcitoria pretesa da terzi, da presentare entro la data della stipula del contratto.

Inoltre è tassativamente vietato, a pena della rescissione immediata del contratto subappaltare in tutto ed in parte il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

ART.12

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro; alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e comunicare tutti i dati per la richiesta del DURC da parte del Comune.

L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dal D.lgs 196/2003 " Codice in materia di protezione dei dati personali" per i dati di cui verrà in possesso durante lo svolgimento dell'appalto.

L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dalla legge 68/99 avente ad oggetto il collocamento obbligatorio dei disabili.

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'amministrazione per la presente concessione valuta l'insussistenza di rischi da interferenza salvo quelli eventualmente sopravvenuti per i quali si riserva la valutazione e la trasmissione al concessionario, il quale è tenuto a rispettare rigorosamente il contenuto e le prescrizioni.

ART.13

ONERI FISCALI

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalle forniture, compresa la registrazione del contratto e diritti vari sono a completo carico dell'impresa concessionaria.

ART. 14

PAGAMENTI

La ditta affidataria deve garantire attraverso procedure telematica la vendita del buono pasto



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI ALLA PERSONA SERVIZI SOCIALI

alle famiglie richiedenti secondo la propria fascia di reddito.

In caso di rimanenza di buoni pasto non consumati deve garantirne il rimborso entro un mese dalla richiesta;

La distribuzione dei pasti dovrà essere accompagnata da apposite bolle di consegna, in duplice esemplare di cui una da consegnare all'Amministrazione ove richiesta, vidimate con l'orario di ricevimento, e firmate, in maniera leggibile, per ricevuta dagli incaricati alla distribuzione e dal referente della struttura scolastica, nelle quali siano distinti il numero pasti degli utenti da quello del personale scolastico;

La ditta fatturerà al Comune i pasti del personale scolastico e la differenza del pasto pagato dall'utente in relazione alla fascia di reddito a cui appartiene.

Il Comune provvederà alla liquidazione delle fatture, espletata la verifica che gli importi siano conformi all'effettivo consumo nei termini—previsti dal d.lgs. 192/2012.

ART. 15

INTERRUZIONE DELLA FORNITURA E PENALI

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Qualora durante lo svolgimento della fornitura siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1 – mancata consegna di pasti, regolarmente prenotati, nell'ora e nel giorno fissati si applicherà una penale pari al 30% dell'importo totale da somministrarsi in quel giorno dalla ditta concessionaria oltre alla rivalsa delle spese subite per provvedere altrove alla somministrazione dei pasti anche se acquistati a prezzo superiore a quello risultante dall'aggiudicazione.

2 - ritardo della fornitura fatto salvo giustificati impedimenti a titolo esemplificativo e non esaustivo incidenti, alluvioni, frane, scioperi, guasto del mezzo per il trasporto dei pasti, rispetto all'orario prefissato di almeno trenta minuti: applicazione penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede in cui sono arrivati in ritardo.

3 – grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente atto, si procederà ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti consegnati nel singolo plesso.

Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati in ogni singola scuola si applicherà una penale pari al 10% dell'importo della relativa fornitura di pasti.

La percentuale sarà arrotondata all'unità più vicina.

4 – piatti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche previste espressamente dal capitolato: penale pari al 40% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta concessionaria.

5 – fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate senza adeguata informazione motivata: penale pari al 30% dell'importo totale da somministrarsi in quel giorno alla ditta concessionaria.

6 - mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs155/1997: penale pari ad € 300,00 al momento della risoluzione del contratto.



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI ALLA PERSONA SERVIZI SOCIALI

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il comune si riserva di applicare ulteriori penalità da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 750,00.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

ART.16

CONTESTAZIONI E RILIEVI

L'A.C. farà pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro congruo termine, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del predetto termine sino a nuova comunicazione. L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate se richiesta dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse. L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate durante le verifiche. Se entro cinque giorni dalla data della comunicazione l'impresa non fornirà nessuna controprova o in caso di giustificazione non accettata, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato che saranno decurtate sulle fatture di competenza dell'Ente dalla fattura del mese di riferimento. Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente la fornitura in funzione dei particolari scopi cui è destinata, l'Amministrazione comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART.17

CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere fra i due contraenti l'azienda non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Ente, ma potrà avanzare le proprie riserve e, comunque, per eventuali contenziosi resta competente il Foro di Ragusa.

Il RUP

Dott. Giorgio La Malfa