



COMUNE DI TRECASTAGNI

Città Metropolitana di Catania

Piazza Marconi – 95039 Trecastagni

www.comune.trecastagni.ct.it - protocollo@pec.comune.trecastagni.ct.it

tel. 095/7020011

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO/FORNITURA DI REFEZIONE SCOLASTICA - SCUOLA MATERNA ED
ELEMENTARE – ANNI SCOLASTICI 2025/2026 e 2026/2027.**

ART. 1 OGGETTO

L'appalto ha ad oggetto il **servizio/fornitura per la preparazione e consegna di pasti caldi preconfezionati** per gli alunni della scuola materna ed elementare del Comune di Trecastagni per gli **anni Scolastici 2025/2026 e 2026/2027 durante il periodo di apertura scolastica**. Il numero presunto di pasti da erogare, in considerazione del numero di classi che fruiranno della Mensa scolastica negli Anni Scolastici 2025/2026 e 2026/2027, è calcolato così come segue:

Refezione scolastica	Anno scolastico 2025/2026	Anno scolastico 2026/2027	TOTALI AA.SS. 2025/2026 - 2026/2027
Classi	2 Materna 4 Elementari	2 Materna 5 Elementari	
Pasti presunti giornalieri	130	150	280
Pasti presunti mensili	2.600	3.000	5.600
Pasti presunti per anno scolastico	20.800	24.000	44.800
TOTALE PASTI		44.800	

con preparazione dei cibi secondo le tabelle dietetiche ASP, conservazione dei cibi in vaschette termosaldate (A), o in multi-porzione (B), il trasporto e la consegna presso l'Istituto Scolastico ed infine la somministrazione dei pasti agli alunni, con rimozione e ritiro dei resti, il tutto effettuato tramite operatori della Ditta, ed offerta economica per ogni singolo pasto completo con la tipologia: con vaschette termosaldate oppure con in multi-porzione.

Per entrambe le tipologie (A o B) il costo stimato è di: € **3,97** (*trevirgolanovantasette*) oltre IVA 4% per un totale di € **4,13** (*quattrovirgolatredici*) IVA compresa 4%. Si calcola che il costo complessivo dell'appalto, ammonta ad € **185.024 Iva al 4 % inclusa**.

Il servizio/fornitura dovrà svolgersi in conformità con il calendario scolastico con facoltà per l'Amministrazione Comunale di sospenderlo in qualsiasi momento con preavviso scritto o telefonico di due giorni o di un giorno nel caso di forza maggiore.

ART. 2 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO/FORNITURA

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire giornalmente, nella apposita sede indicata nell'art. 5, con proprio personale e propri mezzi e sotto la propria personale responsabilità, i pasti, secondo il numero giornalmente indicato dalla referente della struttura scolastica, nelle specifiche quantità, nelle modalità alternative A) e B) di cui al preventivo, preparati nello stesso giorno in cui viene effettuata la distribuzione.

Il trasporto avverrà in idonei contenitori che assicurino la consumazione dei pasti ancora caldi senza l'ulteriore e sussidiario impiego di forni o stufe. Tutti i recipienti, posaterie ect. devono rispondere ai requisiti di cui al D.M 13/9/1975 e successive modifiche ed integrazioni.

Si intende che detti recipienti, così come tutte le stoviglie a perdere, posate, bicchieri, piatti e salviette di carta, saranno fornite dalla ditta aggiudicataria, il tutto mono uso. Il pane dovrà essere contenuto in singolo sacchetto microforato, così come le necessarie posaterie, salviette e bicchieri.

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

I pasti devono essere preparati attenendosi alle indicazioni ed alla qualità prevista nelle tabelle dietetiche aggiornate dalla competente Asp di Catania, già in possesso della Ditta. I generi somministrati devono essere di prima qualità secondo i principi di merceologia e le consuetudini del mercato locale, e devono, ove possibile, essere utilizzati prodotti a Km zero.

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. Per i surgelati fanno eccezione all'espresso divieto di utilizzazione: le verdure, il pesce ed i petti di pollo e dovrà comunque essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

ART. 3 INIZIO E DURATA DEL SERVIZIO/FORNITURA

Il servizio/fornitura avrà inizio all'apertura dell'anno scolastico, e prevede la fornitura presunta di n. 44.800 pasti. Nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla ditta appaltatrice nel caso in cui, a seguito di una minore richiesta da parte dell'utenza scolastica, verrà richiesto un numero di pasti inferiore a quello previsto alla data odierna in via presuntiva. E' prevista l'eventuale proroga ai sensi del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 4 TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti in programma, appena cucinati dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura della Ditta e contenuti in apposite casse termiche, in conformità con le norme vigenti in materia. I contenitori isotermitici, utili al trasporto dei cibi fino all'apposita sede, devono essere a norma di legge ed adoperati esclusivamente per il servizio/fornitura di refezione scolastica e dovranno, inoltre, essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima di ogni consegna.

Il pasto deve arrivare presso la sede di consumo entro l'orario indicato nella ordinazione ad una temperatura di +60° C . I contenitori termici, oltre ad offrire le inderogabili garanzie igieniche debbono assolutamente assicurare il mantenimento della temperatura dei cibi caldi al di sopra dei 60/65°C per tutto il tempo intercorrente fra il confezionamento ed il consumo. I contenitori dovranno essere del tipo A) o B), sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere. I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati a spese e cura della ditta presso le singole scuole, a mezzo di speciali autofurgoni, il cui numero dovrà risultare sufficiente anche nell'eventualità di guasti e di incidenti, al fine di garantire la distribuzione dei pasti entro l'ora stabilita e con il servizio di somministrazione agli alunni effettuata tramite operatori della Ditta.

Gli autofurgoni dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei dal punto di vista igienico/sanitario e dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria ex art. 44 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 e successive modifiche ed integrazioni.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, ai sensi dell'art. 14 della L. n. 283/62 e dell'art. 37 del D.P.R. n. 327/80, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria.

La ditta documenterà prima dell'attivazione del servizio/fornitura di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi fornendo l'elenco degli stessi.

ART. 5 NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DI FORNITURA E DI CONSEGNA

Per quanto riguarda la grammatura dei prodotti alimentari essa non dovrà essere inferiore ai quantitativi espressi nelle tabelle dietetiche aggiornate dalla competente Asp di Catania.

Il numero dei pasti da fornire verrà indicato giornalmente dal personale della scuola entro le ore 9,30 e potrà di volta in volta subire variazioni in diminuzione rispetto agli alunni frequentanti.

I pasti dovranno essere consegnati presso i locali della scuola materna e della scuola elementare dell'Istituto comprensivo "Ercole Patti" di Trecastagni. I pasti dovranno essere recapitati, all'ora indicata dal Comune e/o dall'Istituto Scolastico, con apposita bolla di consegna, indicante la data e la sede di consegna e numero dei pasti consegnati.

Nel caso di sciopero del personale della scuola, di assemblee sindacali, o di altri avvenimenti in genere che obbligano l'Amministrazione a sospendere, per cause di forza maggiore, il servizio/fornitura, la ditta sarà avvisata entro il giorno precedente e non potrà pretendere nessun indennizzo.

Qualora il numero dei pasti non dovesse corrispondere al quantitativo ordinato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti.

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

La liquidazione della fornitura dei pasti sarà effettuata in base ai pasti effettivamente richiesti e forniti.

ART. 6 CONTROLLI E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare attraverso la Commissione Mensa, all'uopo istituita, e/o l'Autorità Sanitaria competente ispezione e controlli: dei centri di cottura, delle attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili e attrezzature da cucina, dei mezzi adibiti al trasporto, degli alimenti utilizzati e dei pasti serviti.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre, disporre, in qualsiasi momento, l'ispezione dei locali e delle attrezzature al fine di accertare l'osservanza delle norme igieniche, la rispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti, la buona conservazione degli alimenti e la preparazione dei pasti.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale comunale e/o scolastico, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso nei locali, fornendo i necessari chiarimenti e la relativa documentazione.

Il Comune potrà, inoltre, chiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre agli esami di laboratorio.

La ditta appaltatrice avrà l'obbligo, nell'esecuzione del servizio/fornitura, di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti inerenti al servizio stesso.

In caso di inadempienze relative alla mancata consegna, ad una grammatura diversa dei pasti ed all'utilizzo di prodotti di scarsa qualità si procederà all'applicazione di una penale pari al doppio del costo dei pasti contestati, salvo il risarcimento del maggiore danno eventuale.

In caso di recidiva per almeno tre volte, o in caso di inadempienze che rendono insoddisfacente il servizio/fornitura, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto prima della scadenza con rivalsa dei danni subiti.

In tal caso, alla Ditta sarebbe accreditato il semplice importo della fornitura regolarmente effettuata, con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento contrattuale da parte della stessa Ditta.

ART. 7 TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche aggiornate dalla competente Asp di Catania, già in possesso della Ditta e/o eventualmente da aggiornare.

Nessuna variazione alle tabelle dietetiche può essere apportata dalla ditta senza preventiva espressa autorizzazione da parte di questo Ente. La ditta aggiudicataria dovrà garantire la sicurezza degli alimenti avvalendosi dell'assistenza HACCP. La ditta sarà tenuta alla eventuale 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. 8 PERSONALE E MEZZI

La cottura, la confezione, il trasporto, la consegna, la somministrazione dei pasti ed il ritiro dei materiali residui saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice. Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione nello specifico campo professionale, nonché tutti i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale che viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, ai sensi dell'art. 14 della L. n. 283/62 e dell'art. 37 del D.P.R. n. 327/80, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità Sanitaria.

La consegna dei pasti avverrà all'ora indicata dal Comune e/o dall'Istituto scolastico, tramite i mezzi di trasporto forniti dalla ditta, che dovranno essere idonei dal punto di vista tecnico ed igienico sanitario e sufficienti a garantire il corretto e puntuale svolgimento del servizio/fornitura.

ART. 9 OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA

Ogni e qualsiasi onere diretto e indiretto relativo all'acquisto dei generi alimentari, alla preparazione e confezione dei pasti, al personale, al trasporto, alla consegna, alla distribuzione, alla somministrazione dei

pasti ed al ritiro dei materiali residui sono a totale carico della ditta aggiudicataria. La ditta risponderà direttamente di ogni danno derivante da un'esecuzione del servizio non effettuata a regola d'arte, che durante l'espletamento del servizio potrà derivare al Comune di Trecastagni, agli utenti del servizio/fornitura, al personale o a terzi, tenendo indenne da qualsiasi responsabilità l'Amministrazione Comunale. E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di applicare nei confronti dei lavoratori impiegati per il presente appalto le norme contrattuali del settore e di provvedere al pagamento degli oneri fiscali, assicurativi e previdenziali.

ART. 10 LOCALI ED ATTREZZATURE

La distanza tra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consegna dei pasti non dovrà essere superiore a **10 km** ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro di cottura al punto di consegna non deve essere superiore ad un'ora.

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

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

La ditta dovrà, inoltre, risultare in regola con le leggi sulla prevenzione, infortuni ed incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART. 11 ONERI FISCALI E DIVIETO DI SUBAPPALTO

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla stipula del contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

La sottoscrizione del contratto avverrà, previa sottoscrizione del capitolato e degli altri documenti richiesti, tramite contratto ingenerato dalla Piattaforma Elettronica di approvvigionamento. E' fatto divieto assoluto di subappalto pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento per danni.

ART. 12 IMPORTO DELLA FORNITURA

Il prezzo unitario di ogni singolo pasto è fissato in euro 3,97, oltre iva al 5%. Il numero dei pasti previsti è presuntivo e verranno liquidati solo i pasti forniti. I pagamenti avverranno su presentazione della relativa fattura elettronica, corredata dai buoni di consegna comprovanti l'effettiva somministrazione, previa verifica della validità del DURC.

ART. 13 OBBLIGO DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 14 CONTROVERSIE

Le eventuali controversie relative alla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione, scioglimento del presente affidamento saranno devolute alla competenza esclusiva dell'Autorità Giudiziaria del Foro di Catania.

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'oneri si fa riferimento alle norme vigenti in materia ed al Codice Civile.

**F.to Il Capo Settore Affari Generali ed Istituzionali
Servizio Pubblica Istruzione
Dott.ssa G. Gabriella Emmanuele**