COMUNE di MARTIRANO

Provincia di Catanzaro

C.F. 00366940799
Tel. 0968/99040– Fax 0968/99791
PEC: segreteria.martirano@asmepec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Per il servizio di REFEZIONE SCOLASTICA, nonché vigilanza ed accompagnamento degli alunni durante la somministrazione dei pasti per le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Martirano, nonché pulizia dei locali adibiti a centro cottura e refettorio.

Stazione Appaltante: Comune di Martirano (CZ)
Durata dell'appalto: dal 13/10/2025 al 31/05/2026
Importo dell'appalto: €. 4,50 a pasto - impegno presunto €. 24.960 IVA 4% inclusa.
Forma giuridica dell'appalto: affidamento diretto ai sensi del disposto di cui all'art. 50 comma 1 lett. b) del D.lgs. n. 36/2023

CODICE IDENTIFICATIVO DELLA GARA (CIG): GENERATO DAL SISTEMA

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica **e di vigilanza ed accompagnamento degli alunni durante la somministrazione dei pasti per le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Martirano, (Istituto Comprensivo "Don Lorenzo Milani") per il periodo dal 13/10/2025 al 31/05/2026 ,** nonché il servizio connesso di pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio.

I servizi di cui sopra sono da affidarsi a Ditta specializzata nel settore della ristorazione collettiva, mense scolastiche e servizi di pulizia (Legge n. 82/94 e s.m.), iscritta nell'apposito Registro della Camera di Commercio della Provincia di appartenenza o di analogo Organismo Europeo. Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, il trasporto, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti ad alunni ed insegnanti della Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria nei locali dei refettori e nelle scuole, separate dalla sede di cucina. La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, provvedere alla vigilanza ed all'accompagnamento degli alunni durante il periodo di

somministrazione dei pasti, nonché al lavaggio dell'attrezzatura e delle stoviglie, al riassetto ed alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettori, dei servizi igienici ad essi annessi e del locale cucina, nonché al ritiro giornaliero dei buoni pasto presso le rispettive aule scolastiche.

ART. 2
DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il contratto avrà la seguente durata: **13/10/2025 (avvio del servizio) – 31/05/2026 (conclusione)** con possibilità di proroga.
Al termine del periodo contrattuale, l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Non è ammessa la proroga tacita.
Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in euro **4,33 (euro quattro/33),** oltre IVA 4%.
Il prezzo deve essere formulato con arrotondamento al centesimo di Euro e quindi indicato con due soli decimali. Non è ammessa la presentazione di offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.
L'importo totale presunto del contratto per l'intero periodo contrattuale è stabilito, ai fini fiscali, in **€ 24.000**, oltre iva.
Tale importo è puramente indicativo, non costituisce impegno per il Comune, è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni e non dà alcun diritto alla Ditta aggiudicataria di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.
Eventuali cambiamenti di programmazione scolastica si potrebbero verificare nel corso dell'appalto senza influire sullo stesso.
A fronte di circostanze contingenti ed imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, la Stazione appaltante – in nome e per conto degli altri Enti associati - si riserva la facoltà di affidare a trattativa privata al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, **eventuali integrazioni dell'entità del servizio.**
Il Capitolato Speciale d'Appalto, comprensivo delle tabelle dietetiche e del menu (Allegato 1) nonché del DUVRI (Allegato 2), deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti. Esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio e ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

ART. 3
MODALITA' DEL SERVIZIO

A) Il servizio di refezione di cui agli articoli precedenti comprende l'organizzazione, la fornitura, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni ed insegnanti della Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, la vigilanza sugli alunni fruitori del servizio e l'accompagnamento degli stessi durante la somministrazione dei pasti, il riassetto, la sanificazione e la successiva pulizia dei

locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura, di refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoi, bagni ecc.), nonché il lavaggio del materiale di consumo e delle relative attrezzature ed in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio.

B) La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo, munito d'idoneità sanitaria e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso.
Il personale minimo richiesto, presso ciascun plesso, è il seguente: n. 1 cuoco, n. 3 scodellanti. Il numero effettivo degli scodellanti sarà quello che risulterà dalla gara in quanto tale voce costituisce elemento valutativo dell'offerta;

C) La cottura dei pasti avverrà presso i centri di cottura messi a disposizione dal comune di Martirano che la Ditta s'impegna ad allestire, ove carente, entro giorni dieci dall'avvenuta aggiudicazione.

D) La struttura utilizzata per il servizio di refezione, unitamente alle attrezzature ivi esistenti, saranno messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e saranno concesse in comodato d'uso per tutta la durata del contratto alla Ditta appaltatrice,.

E) Il centro di cottura, unitamente alle attrezzature, dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati.
La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere a proprie spese a dotare il centro di cottura di proprietà del Comune di Martirano di cucina, piano lavoro e di ogni attrezzatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso;

F) I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nell'allegata tabella dietetica. Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi: a) guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto; b) interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out); c) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) mancata fornitura.
In tali casi deve essere data immediata comunicazione alla Direzione Scolastica ed all'Ufficio Comunale preposto, per indicare la soluzione alternativa.
Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle.
La Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

G) I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare dovranno essere di prima scelta e qualità. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali risultanti dalla gara in quanto tale elemento sarà valutato in sede di presentazione dell'offerta;

H) I pasti dovranno essere trasportati con mezzi idonei ed in numero adeguato alle necessità del servizio, in contenitori termici che garantiscano il mantenimento delle temperature previste dalla legge, distribuiti presso i plessi scolastici di cui all'allegato elenco e scodellati agli utenti del servizio dalle ore 12,00 alle ore 13,45 di tutti i giorni in cui la scuola è funzionante, ad esclusione del sabato. La fiduciaria di ogni plesso dovrà comunicare al personale di cucina, entro le ore 9,30 di ogni giorno di lezione, il numero degli utenti, consegnando anche i buoni pasto che saranno ritirati a cura della Ditta affidataria e consegnati il mercoledì di

ogni settimana, divisi per plesso e per sezione, al Servizio Amministrativo del Comune di Martirano, per la relativa liquidazione mensile;

I) La Ditta appaltatrice dovrà fornire agli utenti, giornalmente, piatti, bicchieri e posate monouso, tovaglioli e tovagliette in confezioni singole conformi ai requisiti di legge riguardanti l'attrezzatura monouso.

J) La Ditta si farà carico della salvaguardia di eventuali alunni affetti da celiachia (risultante da idonea certificazione)

ART. 4
ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

A) Tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;

B) Tutti i costi del personale necessario al buon esito del servizio di cui all'articolo precedente lettere A) e B), tenendo presente che il personale assente dovrà essere sostituito;

C) L'applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e comunicazione, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso.

D) Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, dovrà essere in possesso dell'idoneità sanitaria ed indosserà, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco;

E) Dotazione del centro di cottura messo a disposizione dal Comune di ogni attrezzatura della quale lo stesso sia sprovvisto o non ritenuto idoneo, anche nel corso di vigenza del relativo contratto, e necessaria all'espletamento del servizio;

F) Stoviglie e posateria;

G) Automezzi idonei al trasporto dei pasti nei plessi scolastici, sedi di refezione ed in numero adeguato alle esigenze di servizio;

H) Manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;

I) Spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, aule, refettori, attrezzature e stoviglie;

J) Spese relative alla fornitura agli utenti, di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso;

K) Spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;

O) Spese relative alla stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile e penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone;

P) Spese registrazione contratto;

Q) Spese autorizzazione sanitaria centri di cottura;

R) Oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi.

S)

ART. 5
ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune le spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario.

ART. 6
DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
9. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

ART. 7
CONTROLLI

Il Responsabile Area Amministrativa del Comune di Martirano procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio mediante apposite ispezioni, anche su segnalazione dei responsabili di servizio dei Comuni associati. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati attraverso l'A.S.P. Di Catanzaro.

E' prevista, altresì, la possibilità di effettuare controlli sul funzionamento del servizio da parte di una Commissione Mensa, appositamente costituita, che potrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile del Servizio che adotterà i provvedimenti consequenziali.

Art. 8
PENALITÀ

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 – Quantità

- € 300,00 (trecento/00)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

- € 2.000,00 (duemila/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancata consegna di una portata, presso anche ogni singolo plesso scolastico;

- € 200,00 (duecento/00)

Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.).

- € 300,00 (trecento/00)

Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

2 – Rispetto del menu

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici,DOP, IGP e tradizionali che devono essere forniti dalla Ditta.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (primo piatto).

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (secondo piatto).

- € 200,00 (duecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (contorno)

- € 200,00 (duecento/00)

Mancato rispetto del menu previsto (frutta).

3 – Igienico-sanitari (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

- € 500/00 (cinquecento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Rinvenimento di parassiti.

- € 1.500,00 (millecinquecento/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene degli automezzi.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

- € 500,00 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- € 500,00 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

4 - Tempistica
- € 300,00 (Trecento/00)
Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5 – Altro
Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il responsabile del Servizio applicherà una penale da € 500,00 ad € 2.000,00 a seconda della gravità dell'infrazione stessa.
Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.
Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta.
Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 9
RILIEVI E CONTESTAZIONI

Il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Martirano, a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente Capitolato, dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione. Le controdeduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 7 (sette) giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera A.R. dal Comune.
Ove entro tale termine, la Ditta non fornisse alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero ritenute valide, il Dirigente del Settore applicherà le penali previste dal presente contratto.

Art. 10
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 7, le seguenti ipotesi:

a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;

c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. L.vo 26 maggio 1997 n. 155;
d) casi di grave tossinfezione alimentare;
e) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
f) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.
Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.
Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.
.

ART. 11
PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente su presentazione di fattura regolarmente vistata dal Responsabile dell'Area Amministrativa- Servizio Pubblica Istruzione, entro 30 giorni dalla sua ricezione.
Il suddetto prezzo è per la Ditta impegnativo e vincolante per la durata del servizio ed essa quindi non avrà diritto alcuno a pretendere sovrapprezzi di qualunque genere per qualsiasi ragione.

ART. 12
PIANI DI SICUREZZA

Si precisa che ogni utile informazione in merito agli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro potrà essere assunta, per quanto di rispettiva competenza, presso il competente Ispettorato Provinciale del Lavoro e presso il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.P. di Catanzaro.

ART. 13
STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà:

- costituire, a garanzia degli obblighi contrattuali, nelle forme di legge, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo del contratto;
- presentare i documenti previsti dalla vigente normativa antimafia;
- presentarsi, nella sede comunale, nel giorno e nell'ora che saranno indicati, per la firma del contratto.

ART. 14
DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà la seguente durata: 13/10/2025 e fino al 31/05/2026.

ART. 15
SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 16
DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni, oggetto del presente Capitolato.

ART. 17
RISERVATEZZA DEI DATI

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/'90 e successive modifiche ed integrazioni.
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

ART. 18
RICHIESTA DOCUMENTI DI GARA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto contenente anche la tabella dietetica e le indicazioni sul servizio è disponibile e potrà essere presso l'ufficio di segreteria del Comune di Martirano.
Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti, durante il normale orario di servizio, al responsabile del procedimento ass. Antonello Aiello al n. di telefono 0968- 99040.

Non si procederà ad invio della documentazione per posta, fax o posta elettronica.
Lo stesso Capitolato sarà pubblicato integralmente all'Albo Pretorio e sul sito del Comune di Martirano.

ART. 19
DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si richiamano le disposizioni di legge vigenti in materia, nonché quelle contenute e previste dal Codice Civile.

Per futuri cambiamenti della programmazione scolastica, si potrà verificare nel corso di vigenza del contratto, la variazione nel numero degli utenti e la variazione della data di attivazione del servizio di che trattasi.

Allegato n.1: TABELLA DIETETICA/MENU
Allegato n.2: DUVRI.

Il responsabile del servizio tecnico
F.to Ass. Antonello Aiello