## **COMUNE DI PORTO AZZURRO**

**PROVINCIA DI LIVORNO**

**Area Amministrativa**

**57036 Porto Azzurro (LI) - Lungomare Paride Adami (Banchina IV Novembre), n.19**

**TELEFONO 0565 921634**

**Pec : servizidemografici@pec.comuneportoazzurro.li.it **

**e.mail : anagrafe@comuneportoazzurro.li.it**

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO**

**PERIODO: dal 16/10/2023 al 22/10/2023**

# 

**ART. I - OGGETTO DELL'APPALTO**

## L·appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni della Scuola dell’Infanzia. Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I° grado del Comune di Porto Azzurro.

Destinatario del servizio è inoltre il personale docente e ATA avente diritto delle suddette scuole.

**ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il servizio oggetto del presente appalto si riferi sce al periodo dal 16/10/2023 al 22/12/2023.

Ai soli medesimi fini previsti dalla norma citata, il valore globale dell’ appalto (calcolato su un importo dell'appalto stimato in € 29.695,00 (IVA 4% esclusa).

**ART. 3 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

La ditta dovrà provvedere con propria organizzazione a gestire il proprio centro cottura nel rispetto delle norme vigenti in materia per la preparazione dei pasti.

La ditta dovrà provvedere con propri mezzi al trasporto dei pasti utilizzando contenitori idonei secondo le normative vigenti in materia e alla distribuzione nei refettori dei plessi scolastici presenti sul territorio Comunale in Loc. Baracone per la Scuola dell’Infanzia e in via Marconi n. 25 per la Scuola Primaria e Scuola Secondaria di **1°** grado.

Le prestazioni oggetto del contratto prevedono:

* approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti presso proprie idonee strutture;
* preparazione dei pasti presso il proprio Centro di Cottura;
* ai bambini con problemi di salute, soggetti a diete particolari, dovranno essere confezionati pasti nel rispetto delle prescrizioni mediche;
* trasporto dei pasti in legame “fresco caldo”, dal lunedì al venerdì, in contenitori a norma da consegnare presso la Scuola dell’Infanzia in Loc. Baracone al personale dipendente del Comune di Porto Azzurro;
* trasporto dei pasti in apposite contenitori termici, con confezionamento in singole vaschette per alimenti, da consegnare al personale ATA nei giorni di lunedì, martedì e giovedì, nella fattispecie Scuola Primaria il martedì, Scuola Secondaria di I° il lunedì e il giovedì, presso il plesso scolastico dell’Istituto Comprensivo “Giosuè Carducci” .

Il servizio a carico del personale della ditta aggiudicataria deve comunque garantire il regolare funzionamento della mensa, in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto e indiretto con il cibo, in quanto i docenti dovranno esclusivamente vigilare e assistere durante il pasto.

Il calendario scolastico, nel quale risultano specificate le date di interruzione delle lezioni così come predisposte dal sovrintendente scolastico regionale e relativo al periodo scolastico di cui trattasi, sarà comunicato alla Ditta appaltatrice a cura dell’Amministrazione comunale che trasmetterà via PEC anche ogni comunicazione pervenuta dall'Istituto comprensivo in merito ad eventuali variazioni.

Il numero giornaliero dei pasti sarà comunicato giornalmente dall'Istituto scolastico entro le prime ore del mattino dal personale operante nella scuola.

E' fatto comunque obbligo al personale della mensa scolastica di informarsi giornalmente in merito al numero dei pasti da preparare dalle insegnanti fiduciarie e dal personale ATA di ogni plesso.

I nominativi a cui fare riferimento saranno comunicati alla Ditta all'inizio del servizio.

Il Comune di Porto Azzurro declina ogni responsabilità in merito alla mancata comunicazione del numero degli alunni presenti a mensa da parte della scuola e in relazione ai disservizi conseguenti.

La predisposizione e la riscossione dei buoni pasto è a totale carico del Comune.

# ART. 4 - ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI

I pasti dovranno essere recapitati presso i locali adibiti a refettorio siti nei plessi scolastici di scuola dell'Infanzia in Loc. Baracone e Scuola Primaria eSecondaria di 1° grado in Via Marconi n. 25 Porto Azzurro, secondo quanto previsto dal calendario scolastico e dell'orario delle lezioni che verrà comunicato dalla Dirigenza scolastica.

# Art. 5 - NUMERO INDICATIVO DEI PASTI ANNUALI

Il numero dei pasti forniti durante il periodo 16 ottobre – 22 dicembre 2023 è stato indicativamente ripartito, per la Scuola dell’Infanzia n. 2070 pasti, per la Scuola Primaria e Secondaria di I° Grado n. 2030 pasti. Il suddetto quantitativo è da ritenersi puramente indicativo, in quanto il numero degli alunni che usufruiscono del servizio mensa cosi' come i rientri scolastici settimanali possono variare notevolmente, quindi il dato non è minimamente vincolante per l'Amministrazione Comunale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice, che già da ora si impegna a garantire eventuali prestazioni occasionali o continuative di ristorazione collettiva, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione e ai costi.

# ART. 6 - SISTEMA DI CONFERIMENTO DELL'APPALTO

L’Amministrazione procederà all’affidamento del servizio in oggetto a seguito verifica possesso dei requisiti generali di cui all’art. 94 del D.Lgs. n. 36/2023. Il contratto potrà essere stipulato, ai sensi dell’art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, mediante contratto di appalto o corrispondenza commerciale in modalità digitale secondo le indicazioni di cui al punto 4.4.1 delle Linee Guida ANAC n. 4.. Ai sensi dell’art. 16-bis, comma 10 D.L. 185/2008, convertito con modificazioni in Legge n. 2/2009, il Punto Ordinante procederà ad acquisire d’ufficio il **Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).**

# ART. 7 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

Con la presente procedura, l’Amministrazione Comuna le intende ottenere la predisposizione di proposta atta a garantire, nel più rigoroso rispetto di tutte le vigenti norme di carattere igienico sanitario, una elevata qualità del servizio, la massima genuinità dei cibi e la loro accurata preparazione.

Il prezzo offerto dovrà essere espresso secondo una percentuale di ribasso riferita al prezzo base, I.V.A. esclusa al 4%, così fissato:

€ 6,50 oltre Iva al 4% per il pasto della Scuola dell’Infanzia

€8,00 oltre Iva al 4% per il pasto della Scuola Primaria e Secondaria di I° grado.

## **ART. 8 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

## Per partecipare al presente appalto, la dittase interessata ed in possesso dei requisiti di partecipazione e della capacità a contrattare con la pubblica amministrazione**,** dovrà inserire nel sistema telematico accessibile all’indirizzo: https://start.e.toscana.it/- nello spazio relativo alla gara in oggetto - entro e non oltre quanto stabilito dalla procedura telematica inserita nel portale START

## **ART. 9 - PROCEDURA DI AFFIDAMENTO**

Si ricorre alla procedura di affidamento diretto effettuato ai sensi dell’art. 50 comma 1 lett. B) del

D.Lgs. n. 36/2023 previa acquisizione delle offerte presentate dale Ditte sulla piattaforma START.

L’offerta dovrà indicare il prezzo unitario ribassato come stabilito nell’art. 7 del presente capitolato.

La procedura di individuazione della migliore offerta avverrà sulla piattaforma START.

Pertanto ai sensi dell’art. 5o comma 4 del D.Ls. n. 36/2023 l’affidatario sarà individuate con il criterio

del minor Prezzo.

# ART. 10 - STANDARD MINIMI DI QUALITA ' DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati. Tali stand ard sono da considerarsi minimi .

L'impresa appaltatrice dovrà adottare ed attuare scrupolosamente il piano di autocontrollo (HACCP).

L'impresa appaltatrice dovrà impiegare personale che abbia attinenza con le operazioni di preparazione, produzione, manipolazione o somministrazione adeguatamente fornrnto, con un particolare riferimento alla conoscenza delle norme igieniche, al sistema di autocontrollo igienico aziendale e possedere evidenza oggettiva della formazione sostitutiva del libretto sanitario di idoneità sanitario per alimentaristi.

Ogni variazione del servizio dovrà essere seguita da una coerente modificazione del piano stesso.

# ART. 11 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (Allegato C) .

### a) prodotti biologici

E' favorito l"impiego di prodott i biologici certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento --Agricoltura biologica - Regime di controllo CEE''.

# b) OGM

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o di mod ifica genetica.

### e) carni

Le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere solo di provenienza nazionale o oltre atlantico, con rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

# ART. 12 - GARANZIE DI QUALITA'

L'impresa deve acquisire dai fornitori o dai produttori e rendere disponibili al l 'Amministrazione Comunale idonee certificazioni d i qualità e dichiarazioni di confonnità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

# ART. 13 - ARTICOLAZIONE E STRUTTURA DEI MENU'.

Si vedano i menu allegati ad ogni tipo di fornitura.

**ART. 14 - DIETE SPECIALI**

L ·appaltatore si impegna a preparare diete speciali. per comprovate situazioni patologiche. richieste dall'utenza mediante presentazione dei ce1iacato medico all'ufficio assistenza scolastica del Comune. L·appaltatore si impegna inoltre a fornire. dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza. diete per esigenze etiche ed etnico - religioso.

# ART. 15 - TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

Il trasporto degli alimenti deve essere effettuato con un veicolo e/o contenitori destinati a questo scopo e concepito in modo tale che sia garantito il rispetto delle normati ve di legge.

Nel caso debbano essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi o comunque incompatibili, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Ogni contenitore deve essere accuratamente igienizzato dopo qualsiasi utilizzazione.

E' vietato trasportare simultaneamente, nello stesso veicolo o nel medesimo contenitore , prodotti o materiali incompatibili che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

Le derrate alimentari dovranno essere efficacemente protette da qualsiasi rischio di contaminazione.

# ART. 16 - PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

L'impresa si impegna a rispettare puntualmente gli obblighi in tema di antinfortunistica e sicurezza sul lavoro (L. 626/94 e s.m.i.)

Il numero delle persone impiegato dalla ditta deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

La ditta incaricata dovrà garantire l’assistenza d i un responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità. Il responsabile deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili.

Il personale dovrà essere m unito di regolare libretto sanitario in corso di validità ed essere in grado in ogni momento di esibire lo stesso, salvo disposizioni normative differenti precedentemente citate . L'impresa deve informare dettagliatamente il proprio personal e circa le modalità previste nell 'appalto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente.

Saranno a carico del gestore:

* le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli info1tuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
* l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

L ·accesso ai locali ove avviene la conservazione e la trasformazione degli alimenti è consentito solamente al personale dipendente dall 'impresa aggiudicataria e del Comune debitamente autorizzato.

# ART. 17 - INTERRUZIONE

In caso di scioperi di tutti o solo di alcuni dei fornitori o del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con congruo anticipo. La ditta dovrà, comunque garantire il servizio e risponderà in caso di negligenza.

# ART. 18 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all’osservanza d i tutte le norme specificate nel presente capitolato. la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

# ART. 19 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

Il personale della Concessionaria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale. il segreto d'ufficio, nonché la tute la della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 come attualmente vigente..

**ART. 20** - **CONTROLLI**

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ri tenuti pi ù idonei dalla stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

**ART.21 -PAGAMENTI**

La fatturazione dovrà essere effettuata tramite l'utilizzo del sistema di fatturazione elettronica, con

l'inserimento sulle stesse del Codice Univoco Ufficio UF02FL .

Il formato delle fatture dovrà essere conforme a quanto previsto sia dall'Allegato A) del DM 55/2013 che dall'art. 25 del DL 66/2014.

Le fatture dovranno riportare:

• numero e data Determinazione Dirigenziale di aggiudicazione

• CIG derivato

• Coordinate Bancarie del c.c. dedicato

e dovranno essere intestate a

Comune di Porto Azzurro

Lungomare Paride Adami 19 - 57036 PORTO AZZURRO CF/PI 82001830494

Le fatture dovranno inoltre richiamare il regime di split payment, ai sensi dell'art. 17-ter del DPR 633/1972 (L. 223/12/2014 n° 190).

I pagamenti verranno disposti, previo nulla osta del referente dell'Ufficio interessato, in aderenza al disposto di cui all’art. 184, comma 2, del D.Lgs. 267/2000, e verranno effettuati di norma entro 30 giorni fine mese dalla data di ricevimento delle relative fatture, con mandato emesso dall’Ufficio Ragioneria.

### ART. 22 - ASSICURAZIONE

La Ditta Aggi udicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'assunzione da parte degli utenti d i cibi contaminati ed avariati. A tal proposito , la ditta, considerata, la particolarità del servizio e r utenza a cui è rivolto. **garantisce la massima cura nella preparazione degli alimenti, nel loro stoccaggio e nella loro distribuzione, nella responsabilità del personale impiegato .**

La Ditta appaltatrice pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone od alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento , senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

**A tal proposito la Ditta appaltatrice contrarrà un 'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione del servizio di refezione scolastica, con un massimale adeguato**.

### ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO: CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

* Cessazione delle attività da parte dell’impresa:
* Mancata osservanza del divieto di subappalto;
* Inosservanza reiterata delle norme igienico-sanitarie;
* Reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contratt uale;
* Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente alr ingestione da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta Aggiudicataria;
* Casi particolarmente gravi di superamento dei limiti previsti negli esiti delle analisi microbiologiche;
* Reiterate e persistenti irregolarità nelr esecuzione dell'appalto. oltre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta Aggiudicataria dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a

termini dell’art. 1453 del C.C.

Nei casi sopra elencati la Ditta Aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalr Amministrazi one Comunale. salvo il diritto al risarcimento dei danni.

**ART. 24 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA**

Qualora la ditta dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il comune si avvarrà sul deposito cauzionale a titolo di penale.

Verrà. inoltre, a titolo di risarcimento del danno. addebitata alla Ditta Aggiudicataria l'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta. restando impregiudicata eventuale possibilità di rivalsa per altra causa.

**ART. 25** - **CONTROVERSIE**

## Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere dmante l'esecuzione dell'appalto, le stesse verranno devolute al competente Tribunale di Livorno.

# ART. 26 - DISPOSIZIONE FINALI

La concessionaria si considererà, all'atto dell"assunzione del servizio, a perfetta conoscenza della ubicazione dei locali in cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.