



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
"A. OMODEO – L.V. BEETHOVEN"
Scisciano - San Vitaliano**



AICA



ICDL Approved
Test Centre



Erasmus+

We prepare for

Cambridge

English Qualifications
2024-2025

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CON FORNITURA PASTI IN CATERING

*Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027.
Priorità 01 – Scuola e competenze – Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo
Specifico ESO4.6 – Azione ESO4.6.A4 – Sotto azione ESO4.6.A4.D, interventi di cui al
Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 19 novembre 2024, n. 233, Avviso Prot.
57173 del 14/04/2025, “Percorsi di orientamento nelle scuole secondarie di primo
grado”.*

Titolo Progetto: Valorizziamo i nostri talenti

CNP: ESO4.6.A4.D-FSEPN-CA-2025-283

CUP: J34D25001460007

ART. 1 - OGGETTO E CARATTERE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica in catering per la realizzazione del progetto "Valorizziamo i nostri talenti" ESO4.6.A4.D-FSEPN-CA-2025-283 in particolare:

- 1) preparazione e confezionamento dei pasti presso un centro di cottura esterno di cui la Ditta ha la disponibilità, dotato delle autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative normativamente previste e necessarie per il regolare esercizio dell'attività.
- 2) fornitura e distribuzione in aula pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti e destinati al Servizio di Mensa Scolastica per la scuola IC OMODEO-BEETHOVEN di Scisciano (Na) i pasti sono destinati ad alunni e docenti assistenti alla mensa secondo quanto meglio precisato ai successivi articoli;
- 3) trasporto e consegna dei pasti presso i Plessi di seguito specificati:

-**NAMM8FQ018** Scuola Secondaria I grado sita alla via Roma, San Vitaliano (Na);

-**NAMM8FQ029** Scuola Secondaria I grado sita alla via San Giovanni, Scisciano (Na)

secondo un calendario che verrà predisposto e comunicato alla ditta con congruo anticipo.

Tutte le prestazioni oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e come tali non potranno essere sospese o interrotte. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio – eccettuati i casi motivati di forza maggiore, da dimostrare a cura della Ditta affidataria – l'Istituzione Scolastica provvederà a far eseguire ad altri le prestazioni dovute, con costo a totale carico della Ditta inadempiente.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO E ORARI DI FORNITURA

Il servizio avrà inizio presumibilmente nel mese di FEBBRAIO 2026 con termine entro il mese di DICEMBRE 2026.

Quanto sopra riportato potrà subire modifiche in relazione ad eventuali e presunte sopraggiunte esigenze scolastiche.

I pasti dovranno essere consegnati alle ore 14:00 presso i Plessi di SSIG di Scisciano e San Vitaliano come sopra specificati, nei giorni e nelle quantità specificate in apposito calendario.

ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO

Il costo unitario a base d'asta del singolo pasto è di € 7,00 (sette/00) IVA inclusa, ed è comprensivo di ogni altro onere.

Il costo complessivo presunto riferito a circa n. 6 moduli e 120 alunni, per un totale di n. 1.200,00 pasti (+ gratuità per n. 05 unità di personale coinvolto) è di € 8.400,00 (ottomilaquattrocento/00) comprensivo di IVA se dovuta e di tutti gli eventuali costi aggiuntivi legati all'espletamento degli incarichi.

ART. 4 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

- a) Il Servizio di Mensa Scolastica si articola con le seguenti modalità:
- approvvigionamento delle derrate alimentari e non;
 - preparazione dei pasti in legume fresco-caldo;
 - confezionamento dei pasti in appositi contenitori;
 - trasporto e consegna dei pasti nel terminale di consumo;
 - fornitura di: piatti, bicchieri, posate in plastica per alimenti in confezione singola;
- b) i pasti, comprese eventuali diete speciali, dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta fresca di stagione, acqua minerale naturale confezionata in bottiglia, nel rispetto del presente Capitolato d'Appalto. Nel caso delle "verdure" sono preferibili quelle fresche e di stagione.

Oltre ai pasti destinati agli alunni, dovranno essere garantiti giornalmente pasti gratuiti per il personale in servizio sul progetto.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nei centri di produzione pasti, completi di tutte le strutture e attrezzature necessarie di cui dispone la Ditta Aggiudicataria.

Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti nei centri di cottura e al porzionamento consumo dovrà osservare tutte le procedure in materia di sicurezza alimentare in attuazione a quanto previsto dal D.Lgs.193/07 e ss.mm. e dalla vigente normativa europea.

ART. 5 – MENÙ – TABELLE DIETETICHE

I menù devono soddisfare i parametri nutrizionali dell'utenza interessata (alunni della scuola secondaria di I grado) comprese le eventuali diete speciali, in ottemperanza a quanto previsto dalla vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria.

Le materie prime devono essere di "prima qualità", sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale, devono essere prodotti freschi, di stagione e preferibilmente locali.

Il menù, su base mensile, dovrà essere preventivamente sottoposto all'approvazione del RUP, Dott.ssa Rosanna Lembo.

ART. 6 – NUMERO PRESUNTO DEI PASTI

Il numero complessivo presunto dei pasti è di circa 1.200 più gratuità per il personale coinvolto. **Tale quantificazione ha carattere semplicemente indicativo, non costituisce obbligo alcuno per l'Istituzione Scolastica**, in quanto dipendente dalle frequenze giornaliere e dall'eventuale variazione nel numero delle richieste. Pertanto il costo complessivo del servizio sarà determinato dai pasti effettivamente erogati.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà all'incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Una copia di detta bolla controfirmata dall'incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta.

ART. 7 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Alla Ditta aggiudicataria verrà corrisposto un compenso pari all'importo unitario del singolo pasto come risultante dall'offerta, moltiplicato il numero dei pasti effettivamente erogati, nel rispetto delle modalità e condizioni stabilite nel presente capitolato ed al netto di eventuali penalità.

Con l'erogazione del corrispettivo di cui al comma precedente, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Istituzione Scolastica per il servizio medesimo senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Il pagamento della fornitura potrà avvenire a seguito di presentazione della regolare fattura elettronica da parte della Ditta fornitrice dei pasti e del servizio mensa. Non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale. La fattura dovrà riportare correttamente, a pena di rifiuto, il codice CIG e il codice CUP.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti rimane subordinata alla verifica e all'accertamento del regolare svolgimento del servizio con riferimento al rispetto delle norme ed obblighi previsti nel presente Capitolato che disciplinerà i rapporti fra l'Istituzione Scolastica e la Ditta appaltatrice.

La liquidazione è altresì subordinata alla verifica di quanto previsto dall'art. 48 bis del DPR n. 602 del 29 settembre 1973 e all'acquisizione del "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (DURC) il quale certifica l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi ai versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi, fermo restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica di effettuare direttamente gli accertamenti ritenuti necessari.

Qualora l'appaltatore risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'appaltatore il termine massimo di 20 (venti) giorni entro il quale dovrà procedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione. In caso di mancata regolarizzazione si procederà con l'intervento sostitutivo a favore dell'ente previdenziale.

Si fa presente che il pagamento verrà effettuato entro giorni trenta (30) dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito, a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica - codice univoco di fatturazione (UFKTQZ).

ART. 8 – CESSIONE E SUBAPPALTO

Resta vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione "de iure" del contratto, la cessione totale del servizio e/o il subappalto a terzi.

ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale della ditta aggiudicatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

ART. 10 – RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'Istituzione Scolastica o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

ART. 11 – RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'Istituzione Scolastica il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio. Quest'ultimo deve essere reperibile ogni giorno in cui è prevista l'erogazione dei pasti. A tal proposito la Ditta dovrà fornire all'Istituzione Scolastica i recapiti per contattare il responsabile del servizio.

ART. 12 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto avverrà mediante lo strumento della trattativa diretta sul MePA (Mercato elettronico delle pubbliche amministrazioni). La sottoscrizione con firma digitale del documento di stipula generato dal MePA **avrà valore contrattuale per ambo le parti** e comporterà da parte della stazione appaltante l'accettazione dell'offerta e da parte della ditta l'accettazione di tutte le clausole contenute nel presente capitolato. Ogni onere relativo alla stipula e registrazione del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 13 – IPOTESI di RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- cessione del contratto;
- inosservanza del divieto di subappalto;
- ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle condizioni igieniche e caratteristiche merceologiche;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio;
- irreperibilità del Responsabile Coordinatore del Servizio;
- mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Istituzione Scolastica a mezzo PEC;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Istituzione Scolastica, di risarcimento per i danni subiti.

ART. 14 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Nola.

ART. 15 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

ART. 16 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, che qui si intende integralmente richiamata.

ART. 17 - LOCALE PRODUZIONE PASTI

I locali che la Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente, essere dichiarati idonei dalle competenti autorità sia sotto il profilo dei requisiti d'igiene che della loro capacità di essere utilizzati nel processo produttivo, in particolare per i pasti da asporto. Il centro cottura dovrà altresì presentare una capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali adeguatamente attrezzati, con punti di cottura provvisti di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La Ditta dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

ART. 18 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART. 19 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA ISTITUZIONE SCOLASTICA

È facoltà dell'Istituzione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto. La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati scolastici preposti alla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ART. 20 - CONTESTAZIONI

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal capitolato e dal contratto di appalto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

In caso di eventuali inadempienze contrattuali l'Istituzione Scolastica farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate. La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine l'Istituzione Scolastica potrà recedere dal contratto, riservandosi ogni altro provvedimento di risarcimento danni.

ART. 21 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP. L'organizzazione dell'Impresa ed il sistema di qualità aziendale, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

ART. 22 - MENU'PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico, quindi la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine". Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

La Ditta si impegna altresì a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi.

ART. 23 – MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termosigillata, (in caso di dieta speciale etichettata, con il nome dell'utente e la scuola di appartenenza).

La Ditta appaltatrice, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità in ottemperanza della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali.

Per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), verranno segnalati i nominativi degli utenti con dieta speciale e sarà cura della Ditta stessa provvedere alla sostituzione dei piatti.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nettamente separate dalla normale produzione dei pasti.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 24 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e successive modificazioni nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

Art. 25 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i dati personali di cui l'Istituzione Scolastica venga in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione verranno trattati nel rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza. La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento di dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte dell'Istituzione Scolastica nel rispetto della normativa vigente.

Art. 26 – RIMANDO ALLA NORMATIVA VIGENTE

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente capitolato, si rimanda al Codice Civile e a tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria in materia di contratti pubblici.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Rosanna Lembo
Documento firmato digitalmente

