



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
CON FORNITURA PASTI IN LOCALI MESSI A DISPOSIZIONE DALL'AZIENDA
AGRICOLA MASSERIA MANONE DI FUSCO GABRIELE – VIA FABIO MASSIMO
33 – CAP. 80034 CF. FSCGRL59R11E955F – P.IVA 04230981211**

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027 – Fondo sociale europeo plus (FSE+) – Priorità 1 – Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 – sotto-azione ESO4.6.A.4.A- Interventi di cui ai decreti del Ministro dell'istruzione e del merito dell'11 aprile 2024, n. 72 e del 22 maggio 2025, n. 96 – Avviso Pubblico prot. n. 81652 del 23/05/2025 – “Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni” (c.d. Piano Estate).

Titolo Progetto: Estate Insieme II

CNP: ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2025-1078

CUP: J34D25001800007

ART. 1 - OGGETTO E CARATTERE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica in catering per la realizzazione del progetto "Estate Insieme II" - CNP: ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2025-1078 - CUP: J34D25001800007, in particolare:

1) preparazione e distribuzione dei pasti presso i locali messi a disposizione dall'Azienda, dotata delle autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative normativamente previste e necessarie per il regolare esercizio dell'attività.

2) fornitura e distribuzione presso i locali messi a disposizione dall'Azienda, dei 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) Plessi coinvolti:

- **NAMM8FQ018** Scuola Secondaria I grado Plesso via Roma, San Vitaliano (Na);
- **NAMM8FQ029** Scuola Secondaria I grado Plesso via San Giovanni, Scisciano (Na)
- **NAEE8FQ019** Scuola Primaria Plesso Via Green San Vitaliano (Na)
- **NAEE8FQ02A** Scuola Primaria P.M. Rossi Plesso Via Borzillo, Scisciano (Na)
- **NAEE8FQ03B** Scuola Primaria Palazzuolo Plesso Via Palazzuolo, Scisciano (Na)

I pasti saranno erogati secondo un calendario che verrà predisposto e comunicato all'Azienda 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 dell'Azienda affidataria – l'Istituzione Scolastica provvederà a far eseguire ad altri le prestazioni dovute, con costo a totale carico dell'Azienda inadempiente.

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

Il servizio inizia presumibilmente nel mese di GIUGNO 2026 con termine entro il mese di LUGLIO 2026.

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

I pasti dovranno essere consumati dalle ore 11:00 alle ore 14:00 presso i locali della Masseria Manone di Fusco Gabriele, nei giorni e secondo apposito calendario progettuale dei moduli.

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. 9 moduli per 20 alunni a modulo per un totale di n. 1.800,00 pasti complessivi alunni coinvolti nei moduli (e + 45 pasti giornalieri con gratuità per il personale coinvolto) per un costo complessivo di € **12.600,00** (DODICIMILASEICENTO/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;
- somministrazione dei pasti ad alunni e docenti nei locali messi a disposizione dall' Azienda;
- 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.

La preparazione e la somministrazione dei pasti sarà eseguita all'interno dell'Agriturismo Manone, dotato di cucina interna, al termine delle attività laboratoriali giornaliere previste dal modulo formativo.

Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti 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.

c) L'Azienda Manone metterà a disposizione a titolo non oneroso laboratori didattici e spazi idonei alle attività dei singoli moduli progettuali.

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 giornaliero, 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 **1.800 più 45 gratuità per il personale coinvolto (tutor e esperti e altro personale coinvolto)**. Tale quantificazione ha carattere semplicemente **indicativo, non costituisce obbligo alcuno per l'Istituzione Scolastica**, in quanto dipendente dalle presenze giornaliere e dall'eventuale variazione nel numero delle richieste. Pertanto il costo complessivo del servizio sarà determinato dai pasti effettivamente erogati.

Al termine della somministrazione dei pasti giornalieri, l'Azienda rilascerà all'incaricato una ricevuta in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulti la quantità dei pasti fruiti.

ART. 7 - MODALITA' DI PAGAMENTO

All'Azienda 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 dell'Azienda 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 l'Azienda appaltatrice.

La liquidazione è altresì subordinata alla verifica di quanto previsto dall'art. 48 bis del DPR n. 602 del 29 settembre 1973 (cd. Controllo EQUITALIA) 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 ai suddetti controlli, 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 creditore.

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 all'Azienda 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 dell'Azienda aggiudicatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

ART. 10 – RESPONSABILITA'

L'Azienda 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

L'Azienda 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 l'Azienda 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 dell'Azienda l'accettazione di tutte le clausole contenute nel presente capitolato. Ogni onere relativo alla stipula e registrazione del contratto sono a carico dell'Azienda 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 dall'Azienda;
- 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 l'Azienda 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.

L'Azienda dovrà provvedere alla preparazione, cottura e erogazione dei pasti in loco, nella struttura adeguatamente attrezzata a ristorazione.

ART. 18 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA

L'Azienda 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 giorno, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Azienda alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto. L'Azienda è obbligata a fornire agli incaricati scolastici preposti alla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Azienda dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ART. 20 - CONTESTAZIONI

L'Azienda 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 all'Azienda, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate. L'Azienda 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 DELL' AZIENDA APPALTATRICE

L'Azienda 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. L'Azienda 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

L'Azienda 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 dell’Azienda dei prodotti “senza glutine”. Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

L’ Azienda si impegna altresì a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi.

ART. 23 – MODALITA’ DI FORNITURA DIETE SPECIALI

L’ Azienda appaltatrice dovrà garantire la fornitura dei pasti per intolleranze alimentari o altro agli alunni e personale coinvolto.

L’Azienda 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 dell’Azienda 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

L’Azienda 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 dell’Azienda 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