

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
Anno scolastico 2026-2027**

(con possibilità di proroga per un ulteriore anno scolastico)

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

1. Sono oggetto del servizio in parola:
 - a) l'acquisto ed il costante controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nelle tabelle dietetiche e conformemente ai requisiti di qualità degli alimenti, stabiliti dall'Azienda Sanitaria Locale;
 - b) la preparazione, la cottura, lo scodellamento e la porzionatura dei pasti per gli alunni della scuola primaria di Predore;
 - c) la responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati.

ART. 2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E NUMERO DEI PASTI

1. Il servizio consiste nella preparazione, cottura e nel confezionamento dei pasti.
2. L'attivazione del pasto, la sospensione definitiva e/o temporanea sarà gestita a cura del Comune in collaborazione con il locale Istituto comprensivo.
3. Il numero dei pasti di cui è prevista la fornitura è di circa 4.300 per ogni anno scolastico (come da calendario scolastico che si svolge nel periodo indicativamente compreso tra settembre e giugno).
4. Nessuna pretesa potrà promuovere la ditta fornitrice per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa.
5. Durante l'appalto potranno essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù a parità qualitativa e quantitativa della fornitura, e quindi senza aumenti di spesa.

ART. 3 - MODALITÀ ED ORARI DEL SERVIZIO

1. I pasti dovranno essere veicolati e prodotti in un centro di cottura a disposizione della ditta ed il centro di cottura deve distare al massimo 10 Km dalla zona di distribuzione.
2. La pulizia dei tavoli e lo sgombero delle stoviglie, compresi i pavimenti e le strutture del locale saranno a carico dell'Amministrazione Comunale.
3. I pasti saranno consegnati serviti secondo il programma concordato con l'Istituto Comprensivo all'inizio dell'anno scolastico, che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice non appena disponibile e comunque almeno 5 giorni prima dell'effettivo inizio del servizio.

ART. 4 - DURATA DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. Il servizio di refezione scolastica avrà indicativamente inizio nel mese di settembre e terminerà a fine maggio.
2. Il servizio si effettuerà nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento pomeridiano della scuola primaria:
 - a) il lunedì;
 - b) il martedì;
 - c) il mercoledì;
 - d) il giovedì.

ART. 5 - MENÙ REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI ASSIMILATI

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù riportato nelle tabelle dietetiche predisposte dall'A.T.S.
2. Il menù è valido per tutti gli ordini di scuola e deve comprendere:
 - a) un primo piatto;
 - b) un secondo piatto;
 - c) contorno;
 - d) pane;
 - e) frutta;
 - f) materiali di consumo (tovaglioli, ecc);

ART. 6 - VARIAZIONI AL MENÙ

1. La preparazione ed il confezionamento dei pasti deve essere effettuato nel pieno rispetto del menù, delle tabelle dietetiche e delle ricette predisposti dall'A.T.S. di competenza.
2. La preparazione ed il confezionamento dei pasti devono inoltre rispettare quanto disposto dall'art.59 c.4 della legge 488 del 23.12.1999 in relazione all'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, nella misura e con le modalità stabilite dall'A.T.S. di competenza congiuntamente al menù.
3. Nel corso dell'anno scolastico l'A.T.S. predispone di norma un menù invernale, un menù estivo, menù personalizzati diversificati in base alle patologie presentate dagli utenti.
4. Periodicamente dall'A.T.S. di competenza, a seconda delle necessità riscontrate, varia i menù proposti.
5. Ogni variazione di menù, tabelle dietetiche, ricette inoltrata dall' dall'A.T.S. di competenza durante il periodo di validità del presente contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal gestore, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.
6. Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:
 - a) guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
 - b) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out);
 - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d) costante non gradimento di alcuni piatti.

ART. 7 - OBBLIGHI ED ONERI DELL'APPALTATORE

1. L'appaltatore elegge domicilio presso la sua sede legale.
2. L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni da lui provocati alle persone ed alle cose qualunque ne siano la natura o la causa rimanendo a suo carico il risarcimento dei danni comunque arrecati, e ciò senza diritto di indennizzi e di compensi di sorta.
3. È vietato all'appaltatore di cedere e di subappaltare il servizio, sotto la comminatoria dell'immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale.
4. L'Appaltatore si assume l'onere di comunicare tempestivamente all'Amministrazione comunale le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale.
5. Oltre a quanto previsto negli altri articoli del capitolato, sono a carico dell'appaltatore:
 - a) la fornitura di tutte le derrate alimentari per il confezionamento dei pasti per ogni ordine di scuola;
 - b) assunzione di personale addetto al servizio mensa per il trasporto e la consegna dei pasti presso l'Istituto Comprensivo con attrezzature tali da consentire la buona conservazione dei pasti durante il tragitto e nei locali di distribuzione, assistenza e formazione professionale di tutto il personale operante al fine di garantire un alto livello qualitativo del servizio;
 - c) la collaborazione di una dietista con l'A.T.S. di competenza nella stesura dei menu' e nella gestione di diete speciali;
 - d) l'assicurazione di responsabilità civile nei confronti di tutti gli utenti;
 - e) gestione manuale di autocontrollo (H.A.C.C.P.)
 - f) manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature presenti;
 - g) retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale occupato.

ART. 8 - PREZZO E PAGAMENTO PASTI

1. Il prezzo del pasto per studenti è quello indicato nell'offerta presentata dalla ditta aggiudicatrice, e ricomprende ogni voce relativa a derrate alimentari e personale nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico del Comune.
2. Il pagamento avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla ditta per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati nella scuola. Tali fatture verranno liquidate e pagate, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono, entro 30 giorni dalla presentazione.
3. Tutte le spese inerenti e conseguenti il presente contratto, compresi diritti di segreteria, oneri fiscali e tributari e, comunque, con l'unica esclusione di quelle spese esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicatrice.
4. La ditta è autorizzata a fornire il pasto al personale scolastico non impegnato nell'assistenza (e quindi non a carico del Comune); in tal caso il corrispettivo verrà stabilito tra le parti ed esula dalle condizioni della presente gara d'appalto.

ART. 9 - REVISIONE DEI PREZZI

1. I prezzi del pasto a decorrere dal secondo anno di servizio, saranno a domanda soggetti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT.

ART. 10 - CONTROLLI DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

1. Tutto il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente legge o altro documento idoneo previsto dalla legge.
2. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali.

3. I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici saranno immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica.
4. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

ART. 11 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare, o far effettuare, in qualsiasi momento controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.
2. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e al controllo delle derrate presso la cucina mediante prelievi e analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.
3. Nel caso che tali controlli evidenzino per più di tre volte in un mese la non rispondenza alle norme contrattuali, l'Amministrazione comunale potrà risolvere il contratto per fatto e colpa dell'Impresa appaltatrice.
4. L'Amministrazione garantirà che tutti i componenti gli organi di controllo siano muniti di libretto sanitario, o documento equiparato per legge, ed all'atto del controllo indossino indumenti adeguati.
5. L'intervento potrà venire in ogni momento senza preavviso.
6. I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto opportuno.
7. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

ART. 12 – SCIOPERI

1. In caso di sciopero 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 anticipo di almeno 4 giorni.

ART. 13 – ASSICURAZIONE

1. L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati ed avariati. L'appaltatore 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 tale proposito la ditta appaltatrice contrarrà un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave inerenti alla gestione della mensa.

ART. 14 – CAUZIONE

1. Ai sensi di quanto previsto dall'art 103 del D.lgs. n.50/2016 l'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici".
2. La garanzia definitiva deve essere pari al 10% dell'importo contrattuale.
3. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10% la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.
4. La garanzia fideiussoria prevista dal comma 1 dall'art 103 del D.lgs. n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici" deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Cod. Civ., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

ART. 14 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. L'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.
2. Se entro 8 giorni dalla data delle comunicazioni l'Appaltatore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione comunale applicherà le misure repressive del presente capitolato.
3. I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino accertati dalle autorità sanitarie (Sindaco, A.S.L., Assessorato regionale alla sanità, Ministero della Sanità, N.A.S.) saranno respinti e dovranno essere sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

ART. 15 – DIVIETO DI CESSIONE/SUBAPPALTO

1. È vietato all'appaltatore cedere e/o subappaltare il servizio, sotto la comminatoria dell'immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale.
2. L'appaltatore si assume altresì l'onere di comunicare tempestivamente all'Amministrazione comunale le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale.

ART. 16 – PENALITÀ

1. Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto. In caso di inadempienza o di inosservanza il Comune si riserva di provvedere d'ufficio, a tutto carico e spese dell'Appaltatore, in quel modo e con quelle discipline che fossero ritenute più spedite per l'esecuzione del servizio. Le spese per i lavori eseguiti d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle con la riscossione della

prima rata e, qualora superino la stessa, con quelle immediatamente successive (il Comune potrà, all'occorrenza, ritenere direttamente l'ammontare di tali spese mediante l'emissione di reversali d'incasso).

2. Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e al tipo previsti nel presente capitolato, e nei relativi allegati oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura saranno applicate penalità da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 2.500,00.
3. Nel caso in cui si verificano per più di 5 volte nel corso di un anno o di un anno scolastico, l'Amministrazione comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.
4. Il Comune potrà rescindere il contratto con preavviso di soli 10 giorni. Nell'ipotesi di cui al precedente art. 14, comma 3, anche immediatamente e senza preavviso previo conforme parere dell'A.T.S.
5. Il contratto verrà immediatamente rescisso per colpa ed in danno dell'appaltatore anche quando l'Appaltatore, od il suo personale comunque utilizzato per la gestione della mensa, non abbia i requisiti, anche personali od igienico sanitari, o le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio della gestione stessa.
6. È fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata una penale di Euro 500,00, salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del codice penale.

ART. 17 – CONTROVERSIE

1. Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto, le stesse verranno affidate ad un lodo arbitrale composto da un arbitro designato dalla società appaltatrice, uno dal comune ed un terzo designato di comune accordo.
2. In caso di discordanza sulla designazione di quest'ultimo, la nomina sarà affidata al presidente del tribunale di Bergamo.
3. L'Appaltatore riconosce per ogni controversia la competenza del foro di Bergamo.