



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

**COMUNE DI ISCHIA**

PROVINCIA DI NAPOLI

Servizio 3

Via lasolino n. 1 — 80077 Ischia

Tel 081.3333111 — 081.3333223

[www.comune.ischia.na.it/it](http://www.comune.ischia.na.it/it)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**ESPLETAMENTO DEL  
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CLASSI - GRUPPO ALUNNI - PERSONALE SCOLASTICO A  
TEMPO PROLUNGATO SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO "G. SCOTTI" DI ISCHIA  
COMPENSIVO ISCHIA 2**

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**Il Rup  
Rag. Palmina Moio**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO 3  
Dott.ssa Mariarosaria De Vanna**



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

### **ART.1 - Oggetto.**

Il presente capitolato ha per oggetto l'espletamento del servizio di mensa (preparazione e fornitura dei pasti) agli alunni frequentanti le classi a tempo prolungato della scuola secondaria di I grado "G. Scotti" di questo Comune, per l'anno scolastico 2025/2026, dall'atto di affidamento del servizio al 31 maggio 2025, con la precisazione che il servizio verrà attivato dall'aggiudicatario il mese di ottobre 2025 e, comunque, su disposizione del Responsabile del Servizio 3, e interrotto a far data dal 31 maggio 2025 o al raggiungimento del numero massimo di pasti come stabilito nel presente capitolato, e, comunque, nel periodo di effettiva attività didattica della scuola secondo i calendari e le disposizioni delle Autorità Scolastiche Regionali/Locali, con possibilità di proroga, salvo la risoluzione anticipata del contratto o eventuali diversi termini e modalità che saranno comunicati all'appaltatore dal Responsabile del Servizio su espressa indicazione dell'autorità scolastica. Il numero presunto dei pasti erogabili è 10.652 per l'importo a base d'asta di € 65.616,32 oltre iva al 4% (€ 68.279,32 iva inclusa al 4%), per il costo di €. 6,16 oltre IVA al 4% per ciascun pasto (il numero totale dei pasti potrà eventualmente essere rimodulato, a discrezione dell'Amministrazione, in caso di affidamento del servizio ad un costo inferiore a quello posto a base della trattativa).

### **ART. 2 - Durata dell'appalto.**

Il presente appalto avrà inizio all'atto di affidamento del servizio sino al 31 maggio 2025 e, comunque, concluso al raggiungimento della erogazione di **n. 10.652 (diecimilaseicentocinquanta due) pasti**, salvo eventuale rimodulazione, a discrezione dell'Amministrazione, in caso di affidamento del servizio ad un costo inferiore a quello posto a base della trattativa. L'espletamento del servizio in appalto si riferisce quindi all'arco temporale che va dal all'atto di affidamento al 31 maggio 2025.

**Alla scadenza contrattuale (erogazione di n. 10.652 pasti), l'Amministrazione procederà con nuova procedura d'appalto.**

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà prorogare il contratto e di sciogliere anticipatamente lo stesso, anche su motivata richiesta dell'appaltatore, se ritenuto conveniente in caso di sopravvenute difficoltà tecniche e/o oggettive nell'espletamento del servizio.

### **ART.3 - Organizzazione del servizio - Modalità di esecuzione e requisiti minimi.**

Il servizio "le classi che usufruiranno della mensa sono **SETTE**, tre del corso A, tre del corso N e una classe del corso H, a cui si aggiungeranno circa 10 alunni del percorso ad indirizzo musicale" per un totale generale di n. **340 pasti settimanali**; il servizio si effettua per 4 (quattro) giorni settimanali:

Il martedì e il giovedì occorreranno circa 76 pasti distribuiti in questo modo:  
68 pasti per gli alunni;



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

8 pasti per il Personale docente e A.T.A.;

Il mercoledì e il venerdì occorreranno circa 94 pasti distribuiti in questo modo:

85 pasti per gli alunni;

9 pasti per il Personale docente e A.T.A.

si effettua per 4 (quattro) giorni settimanali: (martedì e giovedì) per n.3 classi del corso A e (mercoledì e venerdì) per n.3 classi del corso N per un numero complessivo di circa 260 pasti settimanali.

L'appaltatore dovrà essere in possesso del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D. Lgv. 155/97 e s.m.i.); essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche; avere esperienza consolidata e certificata per almeno tre anni precedenti nel campo della ristorazione; disporre nell'ambito del territorio dell'isola d'Ischia, di un Centro cottura con locali, attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio, come previsto dalle normative vigenti; disporre di adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti prodotti nel centro cottura e da somministrare.

L'operatore dovrà essere in possesso dell'abilitazione alla piattaforma <https://ischia.tuttogare.it/index.php> per la categoria relativa ai servizi di cui trattasi "Ristorazione Scolastica" e della regolarità contributiva (Durc).

L'appaltatore provvederà alla preparazione dei pasti nei propri locali provvisti di tutte le licenze amministrative e di tutte le necessarie autorizzazioni sanitarie, con proprio personale dipendente, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo, secondo le norme e in conformità alle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica nonché a cura del Centro di Riferimento Regione Campania *per la sicurezza della Ristorazione Pubblica e Collettiva e delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali - Area Ristorazione (C.Ri.P.A.T.)*, secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle allegate, con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti confezionati in contenitori sterili sigillati a perdere che ne salvaguardano la temperatura).

Tali pasti dovranno essere consegnati, a mezzo di apposito automezzo perfettamente in regola con le disposizioni di cui alle vigenti normative, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentato e rivestito internamente di materiale facilmente lavabile, abilitato al trasporto di cose per conto terzi, adatto all'espletamento del servizio e quindi munito di tutte le autorizzazioni sanitarie, all'orario che verrà comunicato direttamente dall'autorità scolastica, nei locali scolastici all'uso destinati.

Il servizio di trasporto da parte della Ditta aggiudicataria dovrà essere organizzato in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di sessanta minuti. Il pasto dovrà arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e quindi per quanto riguarda i cibi cotti ad un livello di temperatura non inferiore a +60 gradi centigradi al cuore del prodotto, mentre per quanto riguarda la



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

frutta e altri cibi crudi ad un livello di temperatura idonea al consumo e alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche, compreso tra 4° C e 8° C.

Il numero dei pasti erogati sarà desunto dai buoni pasto che l'appaltatore provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità degli ingredienti, alla conservazione, alla confezione, alla somministrazione dei cibi ed al trasporto, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale utilizzato dal gestore in merito a quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie, nonché il rispetto di tutte le disposizioni vigenti in merito alle misure di prevenzione anti-covid19.

#### **ART.4 - Composizione del pasto giornaliero. Diete speciali - Diete in bianco.**

Il menù da fornire è stabilito nelle tabelle allegate al presente atto. A cura del responsabile del servizio sarà comunicato all'appaltatore l'eventuale variazione al menù quotidiano da somministrare, a seguito di eventuali disposizioni da parte del Dipartimento di Prevenzione ASL NA2, chiamato ad esprimere parere favorevole relativo, che comunque sarà informato del presente appalto, al fine della piena osservanza delle norme di legge del servizio di refezione.

La ditta deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente all'Ufficio Comunale preposto.

L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale;
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o certificazione specialistica allergologica.

In assenza della documentazione richiesta la dieta speciale non sarà autorizzata dall'A.C.

I menù relativi alle diete speciali dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'Asl NA2 Nord, su richiesta della ditta affidataria.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzionamento isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono soddisfare i requisiti fissati dal D.Lgs n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente. In ogni momento potranno essere richieste le relative certificazioni di garanzia dei prodotti utilizzati. La ditta deve garantire,



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera/in bianco al menù del giorno.

Il costo delle diete speciali non inciderà sull'importo dell'affidamento del servizio.

Il gestore nella preparazione e nella somministrazione dei pasti è obbligato al rispetto dei valori giornalieri quali-quantitativi indicati in tabella; tali valori rappresentano il minimo obbligatorio del quale il gestore dovrà tenere conto anche per il rispetto delle regole di una sana e buona cucina.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

#### **ART.5 - Condizioni generali di appalto**

A) Sono a carico del gestore i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i generi alimentari ed acqua minerale necessari con l'osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù settimanali allegati al presente capitolato.
2. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e fornitura dei pasti agli utenti.
3. Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (monouso).

B) Il gestore dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali d'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale.

Detersione e disinfezione giornaliera dei locali adibiti a centro preparazione pasti e dell'automezzo adibito al trasporto dei pasti con proprio personale e con utilizzo di propri prodotti adatti allo scopo.

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa:

per le materie prime il gestore è tenuto alla osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;

b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

c) il gestore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

d) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di riciclare pasti o avanzi e di fornire pasti "ricomposti" (prefritti, preimpanati, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal concessionario);

e) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di fare ricorso a pasti pronti o precotti;

f) il gestore dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture a tavola di alimenti in scatola;



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

g) stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti.

### 3. Rispetto della normativa di prevenzione da covid-19.

Ai fini del controllo, la Ditta dovrà consentire, senza ulteriori formalità ai sanitari dell'A.S.L. (medico, veterinario, vigili sanitari, dietista, ecc.), fatte salve le normali tutele igieniche, l'accesso alla cucina, ai locali di deposito, dispensa, frigoriferi.

Nel punto cottura dovrà venire conservato in appositi contenitori un campionario del cibo confezionato per tutto il tempo necessario (min. 48 ore) ad eventuali esami in seguito a sospette tossicoinfezioni alimentari.

### **ART. 6 - Domiciliazione**

L'appaltatore elegge domicilio presso la sede del Centro di cottura messo a disposizione per il servizio e sito nell'ambito isolano, ove tutte le comunicazioni relative all'appalto saranno inviate.

### **ART. 7 - Responsabilità**

L'appaltatore solleva il Comune di Ischia ed i suoi funzionari da ogni e qualsiasi responsabilità scaturente dal servizio appaltato, impegnandosi, tra l'altro, ad effettuare il servizio con personale qualificato, avente i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge e regolarmente assunto ed assicurato ai sensi della normativa vigente. All'atto della sottoscrizione del contratto di appalto, l'appaltatore dovrà consegnare:

- a) copia di polizza di responsabilità civile di congruo importo (con un massimale di non meno di € 500.000,00), rilasciata da Compagnia di Assicurazioni autorizzata al rilascio;
- b) elenco del personale che provvederà alla esecuzione dei servizi appaltati, tale elenco dovrà essere aggiornato ogni qualvolta il personale subirà delle variazioni.

### **ART. 8 - Prezzo dell'appalto - revisioni**

Ai soli fini fiscali il prezzo per ciascun pasto è di € 6,16 oltre IVA al 4% (posto a base d'asta). Ai fini della determinazione della soglia ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b), del D.Lgs. n. 36/2023 l'importo complessivo presuntivo dell'appalto viene stimato in €. 65.616,32 oltre IVA al 4%, di cui €. \_\_\_\_\_ per costi aziendali\* (i costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso). Il numero dei pasti indicati al precedente art. 1 per massimo 10.652 potrà eventualmente essere rimodulato, a discrezione dell'Amministrazione, in caso di affidamento del servizio ad un costo inferiore a quello posto a base di trattativa, altresì l'Amministrazione Comunale non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo all'impresa aggiudicataria nel caso in cui il numero dei pasti richiesti risulti inferiore a quello previsto e sopra indicato per sopravvenute circostanze imprevedute e/o imprevedibili.



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

La ditta dovrà invece rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori rispetto a quanto previsto all'atto dell'aggiudicazione, qualora ve ne sia la necessità, esclusivamente su richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte della stessa.

L'appaltatore sin d'ora rinuncia ad ogni e qualsiasi pretesa di ordine economico-giuridico nel caso che nella esecuzione del contratto tale somma non venga raggiunta.

#### **ART. 9 - Modalità di pagamento.**

Il prezzo per pasto sarà saldato mensilmente su presentazione di fattura elettronica inviata al codice univoco: ZEJU5C - ed accompagnata dai relativi buoni pasto - per le opportune verifiche -, entro gg. 30 dalla data di trasmissione della fattura elettronica a mezzo di apposita determina dirigenziale istruita dall'U.O. Istruzione; l'appaltatore rinuncia ad eventuali richieste di interessi di mora in caso di liquidazione sino ad un massimo di gg. 60 dalla presentazione della fattura. La liquidazione terrà conto anche di eventuali penalità applicate di cui al successivo art.10.

#### **ART.10 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità.**

Il Comune, oltre che di personale proprio, si avvarrà dell'ASL NA 2 — Dipartimento di Prevenzione dotato del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione secondo il decreto legislativo 07.12.1993, n.517, per esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche, la verifica della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati e di ogni altra fase attinente alla esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nell'allegato allo stesso. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e comunque nei casi accertati di palese negligenza, principalmente nel rispetto delle norme igieniche e della qualità dei prodotti impiegati, si procederà, la prima volta con una contestazione scritta, al ripetersi dell'inadempienza con l'applicazione di una penalità, variabile in rapporto alla gravità dell'inadempienza che va da un minimo di € 150,00 fino ad un massimo di € 1.000,00, che sarà decurtata direttamente dai pagamenti relativi al mese di riferimento e, potrà determinarsi altresì quanto previsto al successivo articolo 11.

#### **ART. 11 — Decadenza e revoca dell'appalto.**

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate in base all'articolo 10, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- In caso di violazione delle prescrizioni delle Autorità Sanitarie relative ai locali adibiti a luogo di preparazione degli alimenti e relative ai mezzi di trasporto dei pasti.
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c.

In tutti i casi previsti resta salvo il diritto del Comune al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente del Foro di Napoli senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto si procederà ad una nuova procedura d'appalto.

Oltre che nei casi disciplinati dal vigente codice civile in materia di violazioni contrattuali, l'Amministrazione potrà revocare l'appalto, con proprio atto senza alcuna ulteriore formalità in caso di gravi e ripetute violazioni contrattuali, cui sia seguito il procedimento d'accertamento previsto dal precedente art.10, con erogazione di penalità. La revoca sarà inoltre dichiarata nei modi su descritti, quando l'Autorità Sanitaria Locale comunicherà a questo ente proposta in tal senso per la violazione di norme sanitarie specifiche.

#### **ART.12 — Esonero cauzione definitiva e spese contrattuali.**

Sulla base di quanto specificato dall'art. 50 co.1 C all'operatore economico individuato per la procedura di affidamento diretto non sarà richiesta garanzia provvisoria, di cui all'articolo 10 del medesimo; né garanzia definitiva, al fine di ottenere un miglioramento sul prezzo di aggiudicazione.

#### **ART. 13 —subappalto e cessione del credito.**

1. Ai sensi dell'art. 119 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023, a pena di nullità, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

2. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

3. Qualora l'appaltatore intenda avvalersi del subappalto dovrà dichiararlo nell'offerta e nella stessa riportare tutte le lavorazioni oggetto di subappalto.

4. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 119 del Codice.



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione dei servizi previsti in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione appaltante.

**ART. 14 — Recesso unilaterale da parte dell'impresa.**

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, verrà addebitata alla stessa Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

**ART. 15 — Disposizioni finali.**

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile, con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di refezione scolastica, trasporto pasti e al possesso dei requisiti per i conducenti di automezzi adibiti al servizio appaltato, normative di prevenzione anti-covid19.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni che dovesse impartire il Dipartimento di Prevenzione a garanzia della piena osservanza delle norme di legge del servizio di refezione.

Trova applicazione il Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici stipulato in data 21.04.2021 tra il Comune di Ischia (NA) e la Prefettura di Napoli;

**ART. 16 — Controversie - Foro competente.**

Qualsiasi controversia tra le parti, che non sia composta bonariamente è demandata alla competenza del giudice ordinario. A tal fine sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Napoli — Sez. Dist. di Ischia.

**ART. 17 - Modalità per la scelta del contraente**

La fornitura è affidata mediante trattativa diretta, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b), del D.Lgs. n. 36/2023 esperita sulla piattaforma <https://ischia.tuttogare.it/index.php>. La trattativa diretta è volta a contrattare direttamente con l'operatore economico individuato il quale sarà chiamato a presentare a questa Amministrazione la propria migliore offerta per il servizio richiesto.

La Ditta interpellata dovrà presentare la propria offerta riferita al servizio di mensa (preparazione, confezionamento e fornitura dei pasti) da rendere presso la scuola Media



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

Statale di Ischia di cui al presente Capitolato, in modalità telematica sulla piattaforma [Https://ischia.tuttogare.it/index.php](https://ischia.tuttogare.it/index.php). L'offerta è valida per 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione della stessa.

L'importo riportato sull'offerta economica generata dal sistema [Https://ischia.tuttogare.it/index.php](https://ischia.tuttogare.it/index.php) sarà l'unico considerato valido ai fini dell'aggiudicazione. L'efficacia dell'aggiudicazione è subordinata alla verifica in capo alla ditta affidataria della sussistenza dei requisiti di ordine generale (artt.94-98 D.Lgs 36/2023).

Il contratto si intende validamente concluso con la sottoscrizione per accettazione della determina di affidamento da parte dell'operatore economico.

#### **ART. 18 – Documentazione da presentare per la partecipazione**

Documentazione da presentare all'atto della partecipazione alla procedura di Trattativa Diretta sul [Https://ischia.tuttogare.it/index.php](https://ischia.tuttogare.it/index.php):

- a) copia del presente Capitolato, sottoscritto, per accettazione, dal legale rappresentante, corredato da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore;
- b) dichiarazione di assenza di motivi di esclusione di cui agli articoli dal 94 al 98 del D.Lgs. 36/2023, in formato .pdf, firmata digitalmente dal legale rappresentante, corredata da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore;
- c) dichiarazione di disponibilità di un centro di cottura ubicato nell'isola d'Ischia indicando l'ubicazione e l'idoneità dei locali all'attività da espletare, nonché di apposito automezzo coibentato in regola con le disposizioni di cui alle vigenti normative, attrezzato per il trasporto dei cibi e vivande. Munito di tutte le necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie come prescritte dalla vigente normativa;
- d) Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) debitamente compilato e sottoscritto;
- e) dichiarazione del possesso del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgv. 155/97 e s.m.i.);
- f) Modulo di "dichiarazione impegnativa al Protocollo di legalità" compilato e sottoscritto, per accettazione, dal legale rappresentante.

#### **ART. 19 — Requisiti di aggiudicazione.**

Il servizio sarà aggiudicato esclusivamente nel caso in cui il soggetto non si trovi in nessuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dagli articoli dal 94 al 98 del D.Lgs. 36/2023 e che sia iscritto per una attività inerente al contenuto del Capitolato Speciale d'appalto presso la C.C.I.A.A. competente ovvero se non di nazionalità italiana, presso uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese di appartenenza.

Per i raggruppamenti di impresa si applica l'art. 68 del D.Lgs. n. 36/2023.



Settore Amministrativo

Servizio 3

*Servizi demografici – Elettorale – Protocollo - Turismo – Cultura – Eventi – Politiche per i Giovani – Scuola*

ALLEGATI:

- a) tabella menù con relative grammature
- b) linee guida per la refezione scolastica a cura del centro di riferimento Regione Campania *per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali - area ristorazione (c.ri.p.a.t.)*
- c) Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici stipulato in data 21.04.2021 tra il Comune di Ischia (NA) e la Prefettura di Napoli.

**N.B.\*** Art. 108 c. 9 del D.Lgs. n. 36/2023: *“Nell'offerta economica l'operatore indica, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro eccetto che nelle forniture senza posa in opera e nei servizi di natura intellettuale.”*