



CITTA' DI ENNA

C.F. 00100490861

Area 1 - Servizi al Cittadino

IL DIRIGENTE Dott. Letterio Lipari

TITOLARE E.Q. Dott.ssa Maria Luisa Navarra

Servizio Educativi e dell'Istruzione - Politiche Giovanili

Responsabile Dott. Michele Corrado Schillaci

Telefono 0935/40209 e-mail servizi.educativi@comune.enna.it

Via Della Resistenza

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIE DI 1° GRADO PER
L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026
CIG B7DD8BFB38**

**ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la somministrazione di pasti destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole primarie (elementari) e secondarie di primo grado (medie) statali che effettuano il tempo prolungato nel Comune di Enna, oltre che per il personale Docente ed ATA operante nei plessi destinatari.

Il presente capitolato viene redatto in coerenza all'indirizzo di cui alle deliberazioni di G. M. n. 81 del 17/04/2024 e n. 176 del 16/07/2025, oltre che le disposizioni di cui al D. Lgs 36/2023, per l'organizzazione di una mensa scolastica c.d. "Plastic Free" per i plessi degli Istituti Comprensivi ove risulti possibile eseguire detta modalità. Nella valutazione delle offerte inerenti questa tipologia di appalti di servizio, la Stazione Appaltante deve tener conto in particolare della qualità dei generi alimentari e delle derrate da somministrare, privilegiando "prodotti biologici, tipici e tradizionali, quelli a denominazione protetta, nonché quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale". Nello specifico, il presente appalto prevede, a carico della Ditta aggiudicataria:

- l'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti secondo il menù elaborato dall'affidatario in base alle indicazioni del presente capitolato di gara, previa approvazione della competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione e la cottura dei pasti giornalieri presso un proprio centro di cottura, preferibilmente con una distanza non superiore a Km 20 ed un tempo di percorrenza non superiore a 25 minuti;
- il trasporto dei pasti ai vari plessi scolastici di destinazione, in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura necessaria e conformi alle normative sanitarie vigenti;
- la dotazione in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge riciclabile e/o biodegradabile di quanto occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli (tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio e conformi

alle normative vigenti in materia in quanto destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari;

- esclusivamente l'uso di stoviglie, piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate in materiale riutilizzabile (come previsto dai vigenti CAM: porcellana, plastica dura, vetro, ceramica) fornita come dotazione iniziale dalla stazione appaltante ad ogni utente per il quotidiano consumo dei pasti, nei plessi in cui è svolta la somministrazione dei pasti mediante scodellamento. Tale dotazione individuale dovrà essere mantenuta nelle ideali condizioni igieniche per il quotidiano riutilizzo. Sarà onere delle ditte partecipanti esplicitare nella descrizione del servizio le modalità per garantire tale igienizzazione delle stoviglie (ritiro e lavaggio a proprio carico, o altre modalità offerte in sede di progetto tecnico dal concorrente) e della dotazione fornita dalla stazione appaltante;

- le prestazioni di scodellamento, porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti fruitori della mensa, con personale proprio della ditta aggiudicataria per i plessi ove viene svolta la somministrazione espressa; nella descrizione del servizio che si intende proporre le ditte concorrenti si impegneranno ad utilizzare un numero congruo di unità impegnate nello scodellamento presso le attuali sedi scolastiche destinatarie del servizio di seguito elencate;

- la distribuzione giornaliera di piatti e stoviglie oltre che lo sgombero delle immondizie e dei materiali di risulta (organico o meno) dalle sedi di consumazione dei pasti e la conseguente gestione dei rifiuti.

- per i plessi ove non viene ad essere svolta la somministrazione espressa, sarà cura della ditta affidataria provvedere alla fornitura dei pasti caldi confezionati in porzioni monouso termosaldate, previa sanificazione dei banchi prima e dopo la consumazione dei pasti.

La distribuzione dei pasti, ad opera di personale fornito dalla stazione appaltante, osserverà la cadenza giornaliera e con le precisazioni di seguito riportate:

Istituto Comprensivo "E. De Amicis"
Somministrazione dei pasti mediante scodellamento

Scuola Primaria sita in Via Libertà

lunedì	alunni n. 82	docenti n. 6 ATA n. 3
martedì	alunni n. 82	docenti n. 6 ATA n. 3
mercoledì	alunni n. 82	docenti n. 6 ATA n. 3
giovedì	alunni n. 82	docenti n. 6 ATA n. 3
venerdì	alunni n. 82	docenti n. 6 ATA n. 3

Scuola secondaria di I° grado

lunedì	alunni n. 18	docenti n. 2 ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 18	docenti n. 2 ATA n. 2

Istituto Comprensivo "S. Chiara"
Somministrazione dei pasti mediante scodellamento

Scuola Primaria "S. Onofrio" sita in Via Donna Nuova n. 2

lunedì	alunni n. 60	docenti n. 4 ATA n. 2
martedì	alunni n. 60	docenti n. 4 ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 60	docenti n. 4 ATA n. 2
giovedì	alunni n. 60	docenti n. 4 ATA n. 2
venerdì	alunni n. 60	docenti n. 4 ATA n. 2

Scuola secondaria di I° grado sita in Piazza "N. Colaiani"

lunedì	alunni n. 31	docenti n. 2 ATA n. 1
--------	--------------	-----------------------

mercoledì alunni n. 31 docenti n. 2 ATA n. 1

Istituto Comprensivo "F.P.Neglia - N. Savarese"
somministrazione pasti confezionati in porzioni monouso termosaldati

Scuola Primaria "F.P. Neglia" sita in Via A. Moro

lunedì	alunni n. 182	docenti n. 15 ATA n. 7
martedì	alunni n. 182	docenti n. 15 ATA n. 7
mercoledì	alunni n. 182	docenti n. 15 ATA n. 7
giovedì	alunni n. 182	docenti n. 15 ATA n. 7
venerdì	alunni n. 182	docenti n. 15 ATA n. 7

Scuola Primaria "F.P. Neglia" sita in Via Claudiano (Pergusa)

lunedì	alunni n. 46	docenti n. 3 ATA n. 2
martedì	alunni n. 46	docenti n. 3 ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 46	docenti n. 3 ATA n. 2
giovedì	alunni n. 46	docenti n. 3 ATA n. 2
venerdì	alunni n. 46	docenti n. 3 ATA n. 2

Il numero presunto dei pasti settimanali ammonta a n. **2170** alunni così distinto:
n. **419** alunni scuole primarie e secondarie di primo grado oltre n. **48** tra docenti e ATA.
Tale dato ha meramente un valore indicativo, rappresentando l'utenza potenziale massima giornaliera corrispondente al numero degli alunni nonché dei docenti interessati comunicati dai Dirigenti scolastici delle predette scuole, con le seguenti note:

- prot. n. 12061 del 03/03/2025 dell'Istituto Comprensivo "E.De Amicis"
- prot. n. 10152 del 20/02/2025 dell'Istituto Comprensivo "S. Chiara"
- prot. n. 10454 del 24/02/2025 dell'Istituto Comprensivo "F.P. Neglia - N. Savarese"

E' da rilevare che tali indicazioni vengono forniti al fine di consentire al soggetto appaltatore di disporre di elementi utili di giudizio anche sotto l'aspetto delle potenziali esigenze organizzative per l'erogazione ottimale del servizio.

L'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazione in diminuzione.

Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la meta del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto.

ART.2

DURATA DELL' APPALTO

Tenuto conto degli stanziamenti previsti nel bilancio 2025/2027 - esercizi finanziari 2025/2026, l'appalto ha la durata relativa all'Anno Scolastico 2025/2026, con inizio fissato presumibilmente dal mese di Ottobre 2025 e conclusione presumibilmente Maggio 2025, e comunque entro l'importo posto a base della presente procedura, dando atto che l'eventuale economia scaturita dal ribasso percentuale praticato in sede di gara dalla ditta che risulterà aggiudicataria potrà essere utilizzata per la prosecuzione del servizio.

L'inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali senza che ciò

costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta appaltatrice.

ART.3 **IMPORTO A BASE D'ASTA**

Il costo totale del presente appalto è di €. 224.026,40 (duecentoventiquattromilazeroventisei/40), determinato da base asta €. 214.300,00 (Euro duecentoquattordicimilatrecento/00) oltre €. 1.110,00 (millecentodieci/00) quali oneri da interferenze non soggetti a ribasso, come da certificazione D.U.V.R.I. di cui agli allegati di gara, ed IVA 4%, per la fornitura presunta di n. **37.000** pasti per i plessi degli Istituti Comprensivi sopra indicati.

Gli importi a base di gara sono fissati nel modo seguente:

- € 5,50 oltre IVA al 4% per un importo complessivo di € 5,72 per ciascun pasto, fornito secondo somministrazione espressa, oltre agli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi di interferenza pari ad € 0,03 per pasto non soggetti a ribasso;

- €. 6,10 oltre IVA al 4% per un importo complessivo di €. 6.38 per la consegna di ciascun pasto caldo confezionato mediante monoporzione elettrosaldate, oltre agli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi di interferenza pari ad €. 0,03 per pasto non soggetti a ribasso;

Essi sono comprensivi di tutte le spese di trasporto, oneri e prestazioni inerenti la predetta fornitura.

Nel prezzo unitario di un pasto al netto del ribasso, si considerano interamente tutti i servizi richiesti e le prestazioni del personale, elencati nel successivo art. 7.

ART. 4 **PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà espletata mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 76 del D. Lgs 36/2023 e aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 c.2 lett. A) del medesimo decreto valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento, nonché secondo quanto previsto nel bando di gara del quale il presente C.S.A. fa parte integrante e sostanziale.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs.n. 36/2023.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. **A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.**

I criteri di attribuzione dei punteggi saranno i seguenti:

1) QUALITA': punti 70;

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO
--------------------	--------------------------------

Pregressa esperienza maturata nell'organizzazione delle mense scolastiche c.d. Plastic free prevedenti il sistema dello scodellamento; Punti 5 per ogni anno scolastico.	Punti 15
1.Sistema organizzativo del servizio. La Commissione di gara attribuirà 0,25 punto per ogni operatore addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti.	Punti 5
2. Organizzazione e formazione del personale: -0,50 punti per ogni corso di almeno 6 ore di formazione-qualificazione cui il suddetto personale ha partecipato nel triennio 2022-2023-2024 fino ad un massimo di 2 punti. -1,00 punti per ogni operatore, formato ed in possesso dei requisiti di legge, addetto alla somministrazione e fornitura pasti, fino ad un massimo di 3 punti.	Punti 5
3. Certificazioni: -sarà valutato il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 Punti 1 - possesso di altre certificazioni Punti 1	Punti 2
4. Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti: Filiera corta tenuto conto delle disposizioni previste da CAM per servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari vigenti, relativamente ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti Punti 5 Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica) Punti 5	Punti 10
5. Procedure di sicurezza adottate	Punti 5
6. Proposte migliorative del servizio: - sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti Punti 1 - interventi di carattere didattico-formativo Punti 1 - altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi	Punti 3

previsti dal Capitolato	Punti 1	
7. La distanza fra il centro di produzione dei pasti e il punto di consumo più vicino; - distanza da 0 fino a 10 KM Punti 25 - distanza da 10 fino a 20 KM Punti 10 - distanza da 20 fino a 30 KM Punti 5	Punti 25	

2) PREZZO: punti 30;

Per la valutazione delle offerte verranno applicati i seguenti parametri ponderali : prezzo praticato per Pasti caldi confezionati (Pc) 18/30; prezzo praticato per Pasti caldi con somministrazione espressa (Pes) 12/30. .

$$P_x = \left(\frac{P_{c1}}{P_c} \times 18 + \frac{P_{es1}}{P_{es}} \times 12 \right)$$

dove Pc1 e Pes1 sono le migliori offerte rispettivamente per Pasti caldi confezionati e per per Pasti caldi con somministrazione espressa.

ART. 5 MODALITA' DELLA FORNITURA

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuato in apposito centro di cottura per il quale dovrà essere rilasciata idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.

I pasti preparati in ossequio alle tabelle dietetiche, elaborate e fornite dall'A.S.P. di Enna, allegate al presente C.S.A. a farne parte integrante, dovranno essere consegnati presso i locali scolastici indicati nell'art.1.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei giorni di lezione, direttamente nei plessi scolastici interessati in orario da concordare con i Dirigenti scolastici.

Per quanto riguarda la fornitura delle derrate alimentari, necessita rispettare le disposizioni relative ai CAM (criteri ambientali minimi) di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

ART. 6 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a:

- Fornire quotidianamente ad ogni singolo plesso degli Istituti Comprensivi, piatti e stoviglie che dovranno essere utilizzati per l'erogazione del servizio, adeguatamente igienizzati;

- Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- Preparazione dei pasti presso il centro di cottura tenendo conto delle tabelle dietetiche fornite dall'ASP per l'Anno Scolastico di riferimento;
- Il trasporto di pasti, con appositi automezzi regolarmente autorizzati, presso i plessi scolastici, con appositi contenitori termici idonei e nel rispetto di tutte le disposizioni di legge;
- Consegna dei pasti presso i plessi dei singoli Istituti Comprensivi;
- Recupero giornaliero dei piatti e stoviglie per la pulizia tenendo conto delle disposizioni di legge;
- Fornitura al personale utilizzato per la consegna e somministrazione dei pasti di appositi dispositivi di protezione monouso, quali guanti, mascherine, cappelli, grembiule ecc.. per evitare la contaminazione dei cibi;

Fanno capo alla Ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione degli alimenti, nonché provvedere al rilascio di tutte le autorizzazioni di legge per l'espletamento dell'affidamento.

La preparazione dei pasti deve essere predisposta in modo da garantire pasti caldi e di qualità organolettiche elevate e per favorire il raggiungimento dell'obiettivo ogni mese verrà somministrato alle scuole, quindi alle famiglie, un questionario al fine di poter ricevere aggiornamenti riguardo la qualità del servizio della refezione scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali atte allo svolgimento dell'attività quali DIA/SCIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti e dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione le planimetrie dei locali. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre dimostrare di avere impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP.

Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo integrato ed adattato all'azienda con evidenze sulle procedure adottate per tutti i processi aziendali; con maggiore evidenza sui flussi di lavorazione (compresi i processi di sanificazione) e le procedure di preparazione dei pasti assegnati nel menù. A tal fine è indispensabile che l'azienda fornisca in maniera precisa e dettagliata i flussi di movimentazione del personale e delle materie prime.

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASP.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della

Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. –

ART.7 **CONSEGNA**

La Ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso i plessi scolastici indicati nell'art. 1 del presente C.S.A., con personale e mezzi propri idonei al trasporto.

Per ogni terminale la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva tenuto conto dei ticket mensa ricevuti dalla scuola. A fronte di un eventuale controllo, la fornitura in consegna deve coincidere con quanto ordinato, con quanto indicato in bolla e con il menù del giorno. Il piano di consegna dei pasti dovrà essere organizzato in modo che il trasporto sia il più breve possibile. Ciò al fine di ridurre al massimo l'intervallo temporale tra la produzione e la consumazione dei pasti, a maggiore garanzia della qualità, freschezza e gradimento delle portate somministrate.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 25 minuti dall'orario di consegna stabilito all'articolo precedente, facendo salvo i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Per la medesima finalità, il trasporto dei pasti deve essere effettuato con un numero di mezzi adeguato a garantire la brevità del percorso e con mezzi collaudati, in regola con le vigenti normative sanitarie e sulla circolazione stradale.

Il pasto dovrà essere trasportato in contenitori termici conformi alle vigenti normative, e adeguati a garantire condizioni organolettiche ottimali e un livello di temperatura adeguato fino al momento della somministrazione. L'Amministrazione si riserva di verificare e controllare le qualità organolettiche dei pasti anche presso le singole sedi scolastiche. L'affidatario si impegna ad espletare il servizio indicando un numero di mezzi ritenuto congruo al numero di sedi di consegna previsto nel presente capitolato, per una consegna dei pasti ottimale rispetto ai tempi stabiliti nel presente articolo.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo per il Committente e non saranno fatturate. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulterà la quantità dei pasti.

Detta bolla controfirmata dal responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente alla corrispondente numero di pasto, previo trattenimento di una copia.

ART.8

COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEL MENU'

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche e i suoi allegati, che del presente capitolato fanno parte integrante, che devono ruotare su quattro settimane.

La Ditta non potrà portare delle variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall' Amministrazione, previa intesa dell'autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'amministrazione, su iniziativa dell'Autorità sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

ART. 9

QUANTITA' DEI PASTI

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9,00- 9,30 a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta, circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero degli studenti presenti, che ne hanno fatto richiesta e che hanno regolarmente pagato la tariffa corrispondente.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Dirigente scolastico o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti,

l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

ART. 10

ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI

Nell' ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie da cui è affetto il bambino, è possibile richiedere alla ditta eventuali diete speciali su richiesta dei genitori tramite la scuola previa, presentazione di certificazione medica che indichi la patologia, le principali caratteristiche, i metodi e le relative procedure di preparazione e somministrazione dei cibi, nonché da relativa tabella dietetica validata dal responsabile del competente ufficio A.S.P.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in conformità alle prescrizioni di cui al presente capitolato, reso riconoscibile con apposita etichetta dal personale addetto alla distribuzione dei pasti al fine di evitare contaminazioni di cibi o somministrazioni ad alunni intolleranti.

ART. 11

TUTELA E GARANZIA DELL' IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO

Alla Ditta competente la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dalla normativa vigente.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all' art 3,2 comma, del D. Lgs n° 155/97, sostituito con il D. Lgs 193/2007.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate la schede o altre strumenti consentite dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di stipulare protocolli di intesa con presidi Slow Food, sul territorio n merito al servizio in questione.

ART.12 **VIGILANZA**

La vigilanza sul servizio verrà garantita dall'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei, nonché da una apposita Commissione di garanzia sul tipo e sulla qualità del servizio costituita presso ogni Istituzione scolastica interessata, giusto art. 7 del Regolamento Comunale Servizio Mensa Scolastica approvato con deliberazione di C.C. n°64 del 10.11.2010.

Fermo restando i controlli di competenza dell'A.S.P., il Comune si riserva di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

ART.13 **PERSONALE MEZZI**

La cottura e il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati da personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente munito di apposito libretto di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igienico e di decoro.

Tenuto conto delle distanze in cui sono ubicati i Plessi degli Istituti Comprensivi, la Ditta dovrà utilizzare più mezzi di trasporto propri e dimostrare la disponibilità di automezzi efficienti sotto l'aspetto tecnico e igienico sanitario, sanificati ogni giorno ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie rilasciate dall'ASP competente.

Gli alimenti dovranno essere conservati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D. lgs 155/97, sostituito con il D. Lgs 193/2007.

ART.14 **RESPONSABILITA'**

La ditta risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose durante l'espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivati dall'inserimento, da parte dei commensali dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio a cause ad esse connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

A tal riguardo, e prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà documentare al Settore competente di avere contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso i terzi, con un massimale minimo pari ad €. 1.500.000,00. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

ART. 15 **PAGAMENTI**

I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, con provvedimento dirigenziale previo invio di fatture elettroniche. Sarà cura dell'Ufficio comunale competente verificare il numero dei pasti effettivamente erogati, previa comunicazione da parte dei dirigenti scolastici interessati attestante il numero dei pasti effettivamente consumati, nonché previa verifica del documento DURC.

Gli oneri di sicurezza saranno liquidati proporzionalmente nel corso della durata dell'appalto. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di pasti.

ART. 16 **OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta sull'importo dell'appalto, che verrà stabilita in relazione all'entità della violazione.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la Ditta si sia posta in regola, né questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

ART. 17 **PREVENZIONE, PROTEZIONE, SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO**

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento (D.U.V.R.I.) allegato al bando di gara, del quale il presente C.S.A. fa parte integrante, sarà allegato al contratto.

Il Comune si impegna altresì a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i. Rimane a carico dell'aggiudicatario redigere il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

ART. 18 **SANZIONI - PENALI**

La somministrazione dei generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato, oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'Amministrazione comunale, previa contestazione, effettuata a mezzo raccomandata A.R., concedendo 8 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni per ciascuna violazione accertata:

- Penale di € 516,46 nel caso la fornitura non corrispondente alle grammature indicate negli allegati;
- Penale di € 516,46 in caso di fornitura non conforme alle tabelle dietetiche, salvo diverse richieste del Comune;
- Penale di € 516,46 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate;
- Penale di € 516,46 per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti, ovvero per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
- Penale di € 100,00 per non conformità negli orari di somministrazione;

Le predette sanzioni saranno applicate con diverse percentuali sulla base del numero di pasti giornalieri per i quali è rilevata l'inadempienza:

- 30 per cento sino a nr. 50 pasto giornalieri;
- 50 per cento da nr 51 a nr 100 pasti giornalieri;
- 100 per cento da nr. 101 a nr. 200 pasti giornalieri;
- 150 per cento da nr. 201 a nr. 300 pasti giornalieri;
- 200 per cento oltre 300 pasti giornalieri.

L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopraesposte infrazioni.

ART. 19 **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi cessione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;

- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 20 **CAUZIONE DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura del 2% dell'importo scaturente dal prodotto del prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria per il numero potenziale di utenti, come sopra riportato, riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, da costituirsi con le stesse modalità disciplinanti il deposito della cauzione provvisoria. La mancata costituzione della cauzione determina l'annullamento dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi. La cauzione resterà vincolata fino a completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 21 **STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria (diritti di segreteria, bolli, registrazioni etc.), che dovranno essere versate come previsto dalla stazione appaltante alla Tesoreria Comunale prima della stipula del contratto.

La stipulazione del contratto, nella forma pubblica amministrativa, deve avere luogo nel giorno che verrà comunicato dalla stazione appaltante per il tramite del MEPA.

ART. 22 **DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB APPALTO**

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, ed facendo salve eventuale il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

ART. 23
DOMICILIO E CONTROVERSIE

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale.

Per qualsiasi controversia in merito alla fornitura è convenzionalmente competente in via esclusiva il foro di ENNA.

ART.24
TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D. lgs n. 196/03 e s.m.i., si informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione di contratti e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definitivo dalla legge n° 241/90 s.m.i. e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

ART. 25
RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale in quanto compatibile.

Enna

IL RUP
Dott. Michele Corrado Schillaci

Il Dirigente
Dott. Letterio Lipari