



COMUNE DI CENTURIFE

Area Amministrativa

CAPITOLATO SPECIALE PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2023/2024 - 2024/2025 (GENNAIO 2024 – MAGGIO 2025)

ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

CAPO I - NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto, durata e forma dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto il servizio di produzione e distribuzione dei pasti per alunni, insegnanti e personale ATA impegnato nel servizio di assistenza alla mensa, i relativi acquisti ed il relativo controllo delle derrate alimentari, nonché la pulizia dei mobili e delle suppellettili dei locali della mensa e lo smaltimento dei rifiuti prodotti.

L'affidamento decorrerà dal mese di gennaio 2024 e terminerà nel mese di maggio 2025, salva la cessazione anticipata del servizio per esaurimento delle somme disponibili o altri motivi di forza maggiore sopravvenuti.

L'Amministrazione Comunale, si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria e in caso di mancato gradimento da parte degli utenti del servizio, previo congruo avviso alla ditta aggiudicataria.

Art. 2 - Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione di pasti confezionati a carico della ditta agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria (ex elementare), che insistono sul territorio del Comune di Centuripe. Esso comprende la distribuzione dei pasti presso i plessi delle scuole dell'infanzia e primaria, oltre le attività in ordine alla veicolazione, o consegna, scodellamento agli utenti e smaltimento dei rifiuti. L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì. La distribuzione dei pasti dovrà essere eseguita presso i plessi scolastici delle medesime scuole di cui al successivo schema che individua, a solo scopo esemplificativo, i plessi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2023/2024:

- | | |
|---|--------------|
| - SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA LEOPARDI: | N. 43 alunni |
| - SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA PISTOIA : | N. 34 alunni |
| - SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIALE CORRADINO | N. 16 alunni |
| - SCUOLA PRIMARIA (ex elementare) DI VIA LEOPARDI | N. 08 alunni |

Il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle presenze effettive comunicate telefonicamente o mezzo fax o mail dalla direzione didattica delle scuole, al Comune, dalle ore 9:00 alle ore 9:15 di tutti i giorni del calendario scolastico. Al numero dei pasti per gli alunni andranno sommati i pasti per insegnanti e personale A.T.A. avente diritto.

Il numero dei pasti giornaliero sarà comunicato (telefonicamente o con mail o altro metodo di comunicazione concordato) alla ditta aggiudicataria dal competente servizio del Comune entro le ore 9,30 di ogni giorno.

Nella preparazione dei pasti il concessionario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'attrezzatura per il confezionamento dei pasti.

Art. 3 - Condizioni

La ditta affidataria è obbligata a preparare i pasti in conformità delle prescrizioni delle tabelle dietetiche elaborate dall'ASP di Enna ed allegate al presente capitolato a farne parte integrante e sostanziale.

Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate ed autorizzate con i responsabili dei Servizi Sanitari.

Le eventuali variazioni concordate non comporteranno modifiche del prezzo del pasto. Le pietanze da somministrare sono indicate nelle tabelle dietetiche predisposte dall'ASP competente per territorio. I pasti dovranno essere composti secondo le suddette tabelle dietetiche, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nella quantità indicati dalle tabelle medesime.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale, di concerto con le competenti autorità, richiedere alla ditta appaltatrice di modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità degli stessi.

I pranzi somministrati dovranno essere prodotti secondo il sistema della monoporzione.

Nell'ambito della ristorazione scolastica sono da prevedere sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono cibi diversi per particolari esigenze cliniche. Le diete speciali devono essere prescritte da esperti per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole.

Le diete speciali riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uovo ecc..) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
- particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie ecc..;

Ogni eventuale pasto elaborato secondo la dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro dovrà essere contenuto in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal cognome e nome dell'utente, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato per l'elaborazione e la distribuzione delle diete personalizzate suddette.

Anche i pasti per la generalità degli utenti dovranno essere confezionati, nel pieno rispetto della normativa igienica sanitaria, in vaschette per alimenti monorazioni e monouso sigillate mediante termosaldatura, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche.

A tutte le scuole dovranno pure essere forniti, preferibilmente in confezioni monouso, i generi necessari per

condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva e sale marino e/o iodato fino).La ditta, inoltre, deve fornire le tovagliette per ogni utente ed i tovaglioli di carta necessari.

Al fine di evitare dispersioni di temperatura le vaschette dovranno essere riposte e pervenire in contenitori termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento della temperatura e dei requisiti qualitativi e sensoriale dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

In caso di sospensione del servizio, anche se dipendente da forza maggiore, la ditta non avrà diritto ad alcun compenso.

Art. 4 - Trasporto.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere conformi alle normative vigenti. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia ed alla regolare manutenzione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relative alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari». I veicoli per il trasporto devono essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.-

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono esserne contaminati.

La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.30.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 5 – Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata assolutamente la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici)

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) Gli ortaggi e la frutta stagionale di prima qualità,
- b) I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.
- c) Il formaggio da condimento e da pasto deve essere di prima scelta e marchiato, senza alterazioni esterne ed interne e riportare tutte le informazioni necessarie e scadenze:
- e) Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, senza conservanti né glutine.
- f) Il pane dovrà essere prodotto con farina zero.
- g) L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme, l'olio di condimento deve essere extravergine di oliva .
- h) L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

- i) La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro ed il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla

legge.

l) Le carni suine, bovine ed avicunicole dovranno essere fresche e provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione-

m) Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere fresco e/o surgelato, appartenere a qualità poco grasse e privo di lische.

Le materie prime e tutti gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti devono essere muniti di etichetta di tracciabilità e dovranno essere immagazzinate separatamente rispetto ad altre materie prime presenti nel magazzino. 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, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie con R.D. 27/07/1934, n.1275 e dalla L. 30/04/'62 n. 283.

Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria potrà utilizzare, sino a quando saranno disponibili, i locali della cucina di proprietà del Comune siti in Via Leopardi.

Gli stessi non potranno essere utilizzati per l'effettuazione di lavori di manutenzione straordinaria ed adeguamento sismico dell'intera struttura, presumibilmente a decorrere dal mese di aprile 2024, per cui l'aggiudicatario dovrà avere la disponibilità di locali idonei per la preparazione dei pasti alternativi ai locali della cucina comunale, anche prima della data indicata.

In caso di utilizzo della cucina di proprietà comunale, saranno detratti, quale canone di utilizzazione della struttura, € 250,00 mensili per il ristoro delle spese di ammortamento, energia elettrica, acqua, smaltimento rifiuti ecc.

Rimangono a carico della ditta aggiudicataria i costi per la fornitura di gas, nonché tutti quelli collegati alla preparazione e confezionamento dei pasti.

Art. 6 - Personale

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con personale sufficiente per numero, al fine di garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il concessionario di richiedere il certificato alimentaristi per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

I certificati alimentaristi devono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Nei laboratori di produzione il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve indossare idoneo abbigliamento, in conformità alle disposizioni di cui al protocollo HACCP.

Art. 7 - Controlli dell'Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti autorità sanitarie e di vigilanza, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di compiere in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune.

controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

I controlli saranno a vista ed effettuati in qualsiasi momento del servizio sia presso il centro di preparazione dei pasti che presso i singoli plessi scolastici, fermo restando che l'impresa affidataria dovrà prevedere tutti i controlli previsti dalla normativa sulla H.C.C.P. nelle varie fasi dello svolgimento del servizio.

Art. 8 – Modalità, luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato, **ad ogni utente**, franco di ogni spesa, nei centri di refezione a cura dell'impresa affidataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che sono state previste nella tabella dietetica. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti. La consegna dei pasti caldi dovrà essere effettuata entro le ore 12.30. Tale orario deve essere osservato in modo tassativo e potrà essere modificato solo su disposizione dell'Amministrazione Comunale ed a seguito di richiesta dell'Istituzione scolastica. Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura di 60°C per oltre 90 minuti dall'ora della consegna stessa. La quantità dei pasti forniti a ogni singola scuola dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicata anche la data, l'ora della consegna e la tipologia dei pasti consegnati. La distribuzione dei pasti ai singoli utenti rimane a carico della ditta aggiudicataria mediante proprio personale.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

Art. 9 - Prezzo del pasto

Il prezzo di affidamento è comprensivo di tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, quelle necessarie per detersivi, gas, spese di trasporto ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato.

Il costo viene determinato in € 5.00 per pasto, al netto di I.V.A., se ed in quanto dovuta. Su tali importi, indicati al netto dell'IVA, dovrà effettuarsi il ribasso.

Art. 10 - Subappalto

Le imprese non possono subappaltare a terzi.

Art. 11 - Pagamenti.

Il pagamento di quanto dovuto al concessionario per la fornitura dei pasti avverrà, entro 30 gg. della ricezione della fattura.

I ticket per aver diritto alla fruizione dei pasti potranno essere ritirati presso il Comune di Centuripe - ufficio di segreteria - e saranno rilasciati in numero minimo di 5 o multipli di 5.

Il pagamento dei pasti forniti al personale della scuola sarà a carico del Comune, cui sarà rimborsato dal competente Ministero.

I documenti di trasporto dovranno essere redatti in triplice copia: gli stessi saranno controfirmati dal personale scolastico che in tal modo attesterà la regolarità della fornitura: una copia del D.d.T. sarà rilasciato al personale del plesso scolastico di destinazione, una copia, debitamente controfirmata per accettazione e conferma, sarà inoltrata, a cura dell'affidatario, al comune e la terza rimarrà nella disponibilità dell'affidatario. I D.d.T. faranno

prova sul numero dei pasti forniti.

Art. 12 - Assicurazioni soci, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

L'impresa affidataria dovrà osservare tutte le norme riguardanti le retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia e dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

E' fatto obbligo all'impresa affidataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i..

Dovrà essere, inoltre, comunicato il C.C.N.L. che viene applicato agli operatori.

Art. 13 - Personale incaricato dall'impresa.

L'impresa affidataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione della fornitura in oggetto a sua cura e a sue spese fornendo la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica. L'impresa dovrà comunicare il nome del responsabile della fornitura e l'indirizzo al quale è reperibile il personale che verrà a contatto con gli operatori scolastici.

Art. 14 - Responsabilità dell'impresa.

L'impresa affidataria è obbligata ad adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, rimanendo a carico dell'impresa stessa l'eventuale risarcimento dei danni. L'impresa affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento a parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

Art. 15- Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, riguardo all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause a esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) resteranno senza riserve o eccezioni a totale carico dell'impresa affidataria salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa affidataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, **dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della fornitura.**

Art. 16 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore. Penalità

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità: una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:

- in caso di mancata di distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne nei

giorni e nell'ora fissati;

- nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo. -
- qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o dei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi, in caso di recidività, triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 17 - Abusi, inadempienze e risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa affidataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) subappalto della fornitura;
- d) reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e) fallimento dell'impresa affidataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato.

L'appalto è revocato con effetto immediato se sono riscontrate dai responsabili dei Servizi Sanitari ASP di Enna o dagli organi di controllo gravi inadempienze di cui agli articoli precedenti;

La ditta, a pena di nullità assoluta, dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010. Qualora la ditta, nel corso dell'esecuzione del contratto, non si avvarrà del conto dedicato, il contratto si intenderà risolto di diritto (clausola risolutiva espressa), e si procederà a dare contestuale informazione alla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Enna.

Art. 18 - Cauzione definitiva

L'impresa affidataria dell'appalto dovrà versare, entro 15 giorni dall'affidamento, presso la tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 5% dell'aggiudicazione. Il deposito resterà vincolato, per tutta la durata

dell'appalto, a garanzia della corretta e regolare esecuzione di tutti gli obblighi ed impegni previsti dal presente capitolato e potrà essere utilizzato in caso di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta con l'obbligo per quest'ultima di provvedere all'integrazione della spesa. La cauzione potrà essere costituita anche mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa di pari importo, la quale dovrà essere riscuotibile a semplice richiesta dell'Ente.

Art. 19 - Controversie.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'impresa affidataria si conviene espressamente il divieto di ricorso ad arbitri, rimanendo competente unicamente l'autorità giudiziaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Enna.

Art. 20 - Spese contrattuali

Tutte le spese riguardanti i diritti di segreteria, la eventuale registrazione del contratto, l'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, se ed in quanto dovute, sono a totale carico dell'impresa affidataria.

Centuripe 15/12/2023



Il Responsabile

Dott. Giuseppe Saccone