Comune di
ACI BONACCORSI

COMUNE DI ACI BONACCORSI

CITTA' METROPOLITANA DI CATANIA

AREA AFFARI GENERALI

Allegato (B)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL'INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DELLA MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ACI BONACCORSI - A.S. 2025/2026

PERIODO OTTOBRE 2025 – GIUGNO 2026

ART. I

Oggetto dell'Appalto

Il presente affidamento ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna di pasti a caldo per la refezione scolastica degli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di via Istituto Canossiano del comune di Aci Bonaccorsi nel periodo ottobre 2025/giugno 2026, nonché del personale docente e ATA operante nei plessi destinatari.

Il calendario del servizio sarà stabilito insindacabilmente dal Comune secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento e alle esigenze della scuola.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice, di seguito chiamato "gestore" con propri capitali, mezzi tecnici, personale ed attrezzature mediante organizzazione di impresa a suo rischio.

Il servizio di mensa scolastica di che trattasi, comporta la predisposizione di un numero presunto di pasti 25.664.

La consegna dei pasti osserverà la cadenza giornaliera e il numero presunto di pasti settimanali ammonta a n.780, così distinto: n.139 alunni scuola infanzia e primaria oltre a n.17 tra docenti e ATA.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo, rappresentando l'utenza potenziale massima giornaliera corrispondente al massimo degli alunni nonché dei docenti interessati comunicati dal Dirigente scolastico con la nota prot. n. 7032 del 19/06/2025. Tale indicazione viene fornita 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 variazioni in diminuzione. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà 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'affidamento

Tenuto conto degli stanziamenti previsti nel bilancio 2025/2027, l'affidamento ha la durata dal 1 ottobre 2025 al 30 giugno 2026 per presuntivi 176 gg. del calendario ufficiale delle attività didattiche;

Per i primi 15 gg. di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 8 (otto) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata AR., qualora si verifichino ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato. La Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

L'Amministrazione Comunale potrà comunque recedere dal servizio in caso di difformità tali da non essere più apprezzabili da parte dell'Ente.

Nella eventualità del recesso di cui ai commi precedenti, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART.3
Importo Affidamento

L'importo posto a base d'asta del servizio in oggetto, per ogni pasto è stabilito in € 4.20 (quattro/20) oltre IVA al 4% per presuntiva fornitura di 156 pasti giornalieri per supposti 176 gg. utili delle attività didattiche per un calcolo dell'importo dell'appalto pari ad € 107.665,613 oltre iva per un importo complessivo di € 112.151,68.

L'importo è comprensivo di tutte le spese di trasporto, oneri e prestazioni inerenti la presente fornitura.

ART. 4

Normativa di Riferimento

- Decreto Lgs 18/04/2016, n 50 e ss.mm.ii. ove richiamato.
- Decreto lgs 155/1997 (HACCP).e ss.mm.ii.
- Regolamenti europei in materia di HACCP. Circolari Ministero della Sanità
- Decreto lgs 193/2007. Attuazione della Direttiva 2004/41/CE in materia di controlli sulla sicurezza alimentare.
- DPR 616/ 1977
- Legge n 123/2005 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia.
- Legge n 241/1990 e ss.mm.ii. Nuove norme in materia di procedimento amministrativo.
- Legge n 131 del 5/06/ 2003, art. 8, comma 6;
- Provvedimento 29/04/2010 del Ministero della Salute (Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica)
- DPR 327/1980 Regolamento di esecuzione della L.283/1962
- Legge 488/1999 (art 59 comma 4 e altri riferiti alla materia del presente appalto)
- Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante la materia del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.

ART. 5

Modalità e criteri di aggiudicazione.

All'aggiudicazione dei servizi si procederà mediante procedura negoziata ex art. 63 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i., in applicazione dell'art. 1, comma 2 del Decreto Semplificazioni di cui alla legge n. 120/2020, a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del Codice Appalti con l'attribuzione di un massimo di 100 punti così ripartito:

A - Offerta Tecnica	Punti Massimi 70
B - Offerta Economica	Punti Massimi 30

Non saranno ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara, o recanti disposizioni difformi dal Bando di Gara, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

Si precisa che i punteggi saranno calcolati fino alla seconda cifra decimale. Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art.97 comma3 del D. Lgs. N. 50/2016 s.m.i., si procederà alla valutazione della congruità delle offerte così come previsto dall'art. 97 sopra richiamato.
La commissione tecnica giudicatrice, atta a valutare il servizio di cui al presente capitolato, sarà composta da tre membri e sarà nominata dall'Amministrazione Comunale.

OFFERTA TECNICA 70/100

Ai fini della valutazione del progetto, cui sarà attribuito il punteggio complessivo di **max 70 punti**, verranno presi in considerazione elementi variabili ai quali sarà assegnato il relativo punteggio che, conglobati nel punteggio finale, consentiranno di individuare l'offerta più vantaggiosa per la Stazione Appaltante.
Sono elementi di valutazione quelli di cui appresso, ai quali vengono attribuiti i punteggi parziali a fianco di ciascuno indicati.

La Commissione esaminerà IN SEDUTA RISERVATA l'offerta del concorrente al fine di procedere all'assegnazione dei 70 punti a disposizione, secondo i seguenti elementi di valutazione:

OFFERTA TECNICA		**Max 70 punti**
A) Materie Prime:		**Max punti 15**
1) N. 2 Punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica. (*per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica)*	Max punti 10	
2) Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. *(Da documentare con nota d'impegno delle parti).*	punti 5	
B) Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni.		**Max 25 punti**
1) Tipologia di attrezzature/contenitori utilizzate per il trasporto dei pasti e degli alimenti: presenza di contenitori attivi per il trasporto dei	Max 8 punti	

pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo.			
a) contenitori passivi;	Punti 0		
b) contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica / contenitori con piastre refrigerate;	Punti 4		
c) contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo;	Punti 8		
2) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni di sistema UNI 10854 - (HACCP) o equivalente		Punti 5	
6) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)		Punti 5	
7) Possesso delle certificazioni serie ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)		Punti 7	
C) Migliorie al servizio:			**Max 10 punti**
Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;			
	n. 13	Punti 10	
	n. 7	Punti 5	
	n. 3	Punti 1	
D) Progetti migliorativi aggiuntivi:			**Max 5 punti**
Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni;		Punti 5	
E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:			**Max 15 punti**
1) Distanza dal centro cottura ai plessi scolastici più lontani:			
Il punteggio massimo sarà assegnato al partecipante il cui centro cottura è posto complessivamente alla minore distanza media chilometrica dalle scuole interessate al servizio, a tale scopo il partecipante dovrà indicare nella propria relazione tecnica l'indirizzo completo del centro di cottura. La verifica delle distanze dichiarate avverrà tramite utilizzo delle applicazioni Google maps, Via Michelin, servizio Aci, etc.	entro 10 km	Punti 8	
	entro 25 km	Punti 5	
	entro 50 km	Punti 1	

2) Capacità produttiva del centro cottura pasti (capacità residua al netto da altriutilizzi)			
	Da 250 a 500 pasti a ciclo produttivo	Punti 3	
	Da 501 a 750 pasti a ciclo produttivo	Punti 5	
	Oltre 750 pasti a ciclo produttivo	Punti 7	

Si precisa che, essendo i criteri puramente tabellari, non è prevista l'attribuzione di punteggi discrezionali da parte della commissione, pertanto gli stessi saranno attribuiti in maniera automatica sulla base di quanto dichiarato dal partecipante, nella soprastante scheda e negli atti ad essa allegati.

OFFERTA ECONOMICA	**MAX PUNTI 30**
La formula per l'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta economica è la seguente: **Proporzionalità inversa sull'offerta:** l'offerta di ciascun fornitore viene messa in relazione inversamente proporzionale all'offerta migliore. L'offerta migliore prende il massimo del punteggio economico previsto e a tutte le altre viene attribuitoun punteggio inferiore proporzionalmente a quanto è peggiore l'offerta fatta. La formula applicata è la seguente: **Pi = Pmax * (Omin/Oi)** *Dove:* **Pi** è il punteggio economico del singolo partecipante **Omin** è l'offerta migliore tra quelle pervenute **Oi** è l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio **Pmax** è il punteggio economico massimo	

Risulterà aggiudicatario del servizio, il soggetto che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi parziali relativi a ciascun criterio di valutazione. I valori numerici dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere.

ART. 6

Modalità di fornitura e distribuzione dei pasti caldi.

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuato in apposito centro di cottura per il quale dovrà sussistere idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge. I pasti preparati in ossequio alle tabelle dietetiche, elaborate e fornite dall'ASP di Catania, allegate al presente C.S.A. a farne

parte integrante, dovranno essere consegnati presso i locali scolastici indicati, con appositi contenitori termici idonei e adeguati a garantire condizioni organolettiche ottimali e un livello di temperatura adeguato fino al momento della somministrazione, e nel rispetto di tutte le disposizioni di legge. La consegna dei pasti dovrà avvenire nei giorni di lezione, direttamente nei plessi scolastici interessati, con apposito documento di trasporto, in duplica copia, 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. 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.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, copia debitamente sottoscritta della bolla di consegna. Detta bolla controfirmata dal responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta.

Il piano di consegna dei pasti dovrà essere organizzato in modo che il trasporto sia il più breve possibile e la consegna dovrà avvenire tra le 12,15 e le ore 12,30 in relazione alle motivate richieste da parte della scuola interessata e sulle quali il Comune si riserva di decidere l'ora esatta che verrà comunicata alla Ditta. La consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita. La fornitura dovrà avvenire per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento. Nel periodo dal 10 giugno al 30 giugno i pasti giornalieri saranno max n. 44 nei giorni di effettive lezioni a scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

La scuola avrà cura di comunicare il numero dei pasti giornalieri entro le ore 9,30.

Nell'ipotesi di sospensione improvvisa delle attività didattiche, la fornitura verrà parimenti annullata con preavviso dei medesimi organismi direzionali, da effettuarsi entro le ore 9,30 dello stesso giorno, senza che la ditta appaltatrice avrà nulla a pretendere dall'Amministrazione appaltante.

I mezzi di trasporto dovranno possedere i necessari requisiti di efficienza sotto l'aspetto tecnico ed igienico-sanitario. Dovranno, altresì, essere idonei ad assicurare il mantenimento termico per la durata del trasporto, secondo la norma del 26/03/1980 n. 322 e s.m.i.

La Ditta affidataria, inoltre, è tenuta ad attenersi nello svolgimento dei servizi alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi interferenziali) di cui all'art. 26 del D. Lgs 9 aprile 2008 n. 81, al riguardo si specifica che lo stesso potrà essere aggiornato ed integrato anche su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro gg. 10 dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico od organizzativo, incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti, potrebbero verificarsi possibili "incidenti" quali la caduta del pasto, a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti misure necessarie (es. invio di porzioni aggiuntive) al fine di non lasciare nessun utente senza pasto. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo per il Committente e non saranno fatturate.

Occorre ribadire che nessun indennizzo potrà pretendere l'appaltatore nell'eventualità di dovere fornire quantitativi di pasti inferiori al prefissato numero anche in percentuali rilevanti e di contro un eventuale consumo superiore alle previsioni sarà assicurato all'utenza fruitrice assumendo, all'uopo, una successiva imputazione per il correlativo importo.

ART. 7

Tabelle dietetiche - Composizione dei pasti e dei Menù

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche e i suoi allegati, elaborati dall'ASP di Catania, e forniti dall'Amministrazione comunale, che del presente capitolato fanno parte integrante, e 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, previo parere dell'Autorità Sanitaria competente.

Il gestore si impegna a garantire la disponibilità ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta motivata dell'Amministrazione anche durante l'anno scolastico: -DIETE ALTERNATIVE-

ART. 8

Cottura, confezione, trasporto e distribuzione dei pasti.

1) Prima e durante la fase della cottura la ditta dovrà rispettare le seguenti precauzioni:
   - ✓ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
   - ✓ La porzionatura in genere deve avvenire in area diversa rispetto a quelle in cui avviene la preparazione e la cottura, con utilizzo di utensili dedicati;
   - ✓ Le carni bovine devono essere DOP, di provenienza italiana e di produzione siciliana;
   - ✓ Dovrà essere utilizzato l'olio extravergine di oliva DOP IGP Sicilia;
   - ✓ Per la lavorazione della carne rossa, della carne bianca e del pesce devono essere utilizzati locali separati, con l'impiego di utensili dedicati, al fine di eliminare il rischio di contaminazioni incrociate, nel rispetto delle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare;
   - ✓ Lo scongelamento deve avvenire in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4 C e seguendo le avvertenze impartite dal fornitore. Il consumo deve avvenire nelle 24 ore;

- ✓ Il lavaggio ed il taglio delle verdure dev'essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti al consumo;
- ✓ La frutta e la verdura deve essere accuratamente lavata con abbondante acqua corrente e asciugata;
- ✓ I prodotti deperibili come carne, pesce, latte, formaggio e uova devono essere conservati in frigorifero;
- ✓ Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle merci;
- ✓ La panatura deve essere fatta nelle ore immediatamente precedenti alla cottura; gli alimenti panati, le patate e le frittate devono essere cotti in forno ventilato ed a media temperatura;
- ✓ Tutti gli alimenti devono essere cotti in giornata. Gli alimenti vengono cucinati fino al raggiungimento di 75° al cuore del prodotto;
- ✓ Le porzionature di salumi e formaggi di primissima qualità dovranno essere effettuate in giornata e in linea con l'invaschettamento e lo stoccaggio nei contenitori isotermici;
- ✓ I legumi dovranno essere messi a mollo e non è consentita, durante la cottura, l'aggiunta di sostante che ne alterano i valori nutrizionali;
- ✓ E' privilegiata la cottura delle verdure a vapore;
- ✓ Non è consentita l'adozione di procedimenti di cottura non previsti dalla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- ✓ Non è consentita l'utilizzazione di cibi precotti;
- ✓ Non è consentito l'uso di olio di palma:
- ✓ L'acqua minerale deve essere distribuita in confezioni monouso da cl 250 e trasportata alle temperature previste dalla legge;
- ✓ Per la tipologia degli alimenti da utilizzare si fa rinvio alle tabelle merceologiche allegate.

Per ulteriori avvertenze in argomento, si fa rinvio alla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti ed in particolare al Decreto Lgs n. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE, alle direttive CE 2004/852/853/854/882. Per i prodotti IGP-DOP siciliani (olio, frutta, formaggio, salumi, carne, ecc.) si rimanda alle Linee Guida Regione Sicilia.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici.

La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel reg. CEE n. 2092/91 e sue modifiche ed integrazioni e nel D. Lgs. n. 220/95:

• pasta di semola di grano duro priva di additivi;

• passata di pomodoro.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica.

2) I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia.

I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione: le relative operazioni, pertanto, devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.

In applicazione della normativa comunitaria CE come recepita dalle leggi nazionali in materia di sicurezza degli alimenti, i contenitori isotermici utili al trasporto delle vaschette monoporzione devono essere del tipo riciclabile, dovranno essere adoperati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica e dovranno essere lavati e disinfettati giornalmente con idonee attrezzature prima della consegna.

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere. Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. I contenitori da utilizzare devono essere in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente.

I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art. 31) con una caduta termica non superiore a 5° l'ora.

La ditta appaltatrice dovrà fornire anche i piatti per la frutta, posate, bicchieri e tovaglioli con sistema a perdere, ed in apposite confezioni che salvaguardino l'igiene con la dicitura "alimenti".

3) I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso la scuola (fino all'ingresso dei punti di refezione) a mezzo di speciali automezzi il cui numero dovrà risultare sufficiente anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso il plesso scolastico entro l'ora stabilita.

Il trasporto deve essere effettuato nel completo rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria.

Per il trasporto la ditta dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- ✓ Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti. Ogni panino dovrà avere una confezione cellofanata per alimenti.
- ✓ Il parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, posto all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta ben visibile.
- ✓ L'olio extravergine di oliva per condimento come aceto e sale devono essere trasportati in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, identificato con etichetta ben visibile.
- ✓ I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e devono possedere i requisiti igienico – sanitari di cui al DPR 327/80, art. 43, e s.m.i e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate. Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al citato DPR 327/80 e s.m.i. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile. E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.
- ✓ I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.
- ✓ Gli automezzi in parola, dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie (con chiusura ermetica) e perfettamente idonei dal lato igienico-sanitario e dovranno essere muniti dell'autorizzazione ex art. 44 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980.
- ✓ La ditta documenterà quanto sopra esposto annualmente prima dell'attivazione del servizio fornendo l'elenco dei mezzi.
- ✓ La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi sulla prevenzione, infortuni incendi e sicurezza sul lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27/4/85 n. 547, ed il Decreto Lgs. n. 80/2008 e le altre leggi concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART. 9

Divieto di O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

ART. 10

Pasto Alternativo (CESTINI)

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole.

ART. 11

Ricorrenze

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

ART. 12

Diete Speciali

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

La ditta, quindi, è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 13

Caratteristiche degli Alimenti

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi, di cui al presente capitolato, sono quelle previste nelle allegate tabelle merceologiche.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente in merito a:

- presenza di residui e pesticidi
- parametri merceologici
- parametri microbiologici

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici e attestanti la conformità dei prodotti.

Gli operatori del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda ASP potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge. Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dall'Amministrazione Comunale che in ogni momento potrà effettuare controlli sulla qualità e sulle modalità di conservazione delle derrate alimentari.

Qualora venissero riscontrate delle non conformità o il non rispetto delle normative vigenti in materia, la Ditta appaltatrice dovrà a proprie spese sostituire le derrate di cui sia stata contestata la conservazione. Nell'ambito delle attività di autocontrollo e ai fini di consentire il controllo da parte degli organi preposti sulle attività e sull'impiego delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice deve prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a + 4°C in una zona identificata da un cartello riportante la dizione "Pasto Test".

Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicato il cibo contenuto e la data di preparazione muniti di apposita identificazione (Comune di ACI BONACCORSI, data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione). Tale conservazione è obbligatoria.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

ART. 14

Tempi di stazionamento e di trasporto dei cibi caldi

La distanza tra il centro di produzione ed il punto di consumo non deve essere superiore a 35 Km ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro di produzione all'utenza non deve essere superiore ad un'ora. Si fa carico all'Ente appaltante la verifica frequente delle qualità organolettiche in relazione alla distanza ed i tempi di percorrenza che devono essere calcolati nella punta di massimo traffico in relazione all'orario previsto per il consumo (Decreto Assessorato Sanità 20 Maggio 1996, GURS n. 30 DEL 08/06/1996).

ART. 15

Misure per la salvaguardi della qualità. Obblighi della ditta. Rintracciabilità di filiera. Controlli.

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile ogni idonea certificazione di qualità delle derrate, onde garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) a norma del regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazione. A tale scopo inoltre, l'appaltatore entro 15 giorni dell'avvio del servizio deve presentare al Settore P.I. l'elenco dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti previsti in menù per il servizio di refezione reso al Comune di Aci Bonaccorsi. Ogni modifica che si dovesse rendere necessaria sull'elenco dei fornitori, deve essere tempestivamente comunicata al Comune. Per i prodotti Dop e IGP deve essere redatta apposita lista delle marcature prima dell'inizio del servizio. Al fine di garantire la qualità del servizio reso. L'appaltatore ha l'obbligo di fornire a proprio spese, le analisi chimiche e batteriologiche sull'interno del pasto fornito in menù (sia sugli alimenti utilizzati che sul prodotto finito) per la data ed il giorno indicato a campione, a richiesta dell'Amministrazione per almeno 7 analisi di ciascun anno scolastico.

ART. 16

Ispezioni e penalità.

L'Amministrazione Comunale si riserva della facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli dei centri di cottura e delle relative attrezzature del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchi, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, dei recipienti, degli utensili da cucina e da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Il Comune potrà conseguentemente disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alla attrezzature, locali, magazzini, ecc. e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice, è obbligata a fornire al personale degli uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio, oltre a disporre a carico dell'appaltatore le analisi chimiche e batteriologiche sui pasti serviti presso la mensa scolastica come descritto nel precedente art. 13.

Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di €. 150,00 oltre alla detrazione del prezzo dei pasti mancanti;
- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di €. 300,00;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 8 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità di € 1.000,00. La stessa penale sarà applicata nel caso in cui non fossero utilizzati i prodotti DOP-IGP laddove richiesto;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nella tabella dietetica allegata al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità di €. 1.000,00;
- in caso di ritardo, almeno 30 minuti, nella consegna quotidiana dei pasti verrà applicata una penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede, per ogni giornata in cui dovesse verificarsi l'evento;
- in caso di mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o delle Diete speciali verrà applicata una penale pari ad €. 250,00;
- qualora fosse accertata carenza igienica dei mezzi di trasporto e/o dei contenitori di trasporto verrà applicata una penale pari ad €. 2.500,00, salvo segnalazione alla compatenti autorità sanitarie;
- qualora il pane, il parmigiano, l'olio, l'aceto ed il sale di condimento non dovessero essere trasportati in sacchetti monoporzione come prescritto dal presente capitolato, verrà applicata una penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede, per ogni giornata in cui dovesse verificarsi l'evento;
- nel caso in cui gli alimenti dovessero essere trasportati senza etichettatura laddove essa è prescritta per legge, verrà applicata una penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede per ogni giornata in cui dovesse verificarsi l'evento, salvo segnalazione all'autorità competente;
- nel caso in cui non dovessero essere prodotte le analisi richieste nel presente CSA, verrà applicata una penale pari ad €. 2.500,00 per ogni caso in cui dovesse verificarsi l'evento;

- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs 155/1997: penale pari ad € 800,00 alla risoluzione del contratto;
- in caso di recidiva nel periodo di vigilanza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate;
- in caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il comune si riserva di applicare ulteriori penalità da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 750,00.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento del Dirigente del Settore.

ART. 17
Obblighi dell'Impresa

Qualsiasi onere diretto ed indiretto inerente all'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti, il personale preposto, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi e per la sicurezza, nonché il trasporto a destinazione nei plessi convenuti, saranno a carico dell'azienda appaltatrice.

L'impresa, altresì, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per causa propria e/o dei suoi dipendenti potrà derivare all'Ente e/o a terzi, oltre, ovviamente, ai destinatari del servizio.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento delle forniture, ivi incluse le procurate conseguenze per l'ingestione di cibi avariati, l'azienda dovrà essere coperta da idonea assicurazione per salvaguardare direttamente gli eventuali danni, sollevando totalmente l'Amministrazione Comunale da ogni azione risarcitoria pretesa da terzi, da presentare entro la data della stipula del contratto.

Inoltre è tassativamente vietato, a pena della rescissione immediata del contratto ed incameramento del deposito cauzionale, nonché rivalsa dei conseguenti danni, subappaltare in tutto ed in parte il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

ART. 18

Rispetto delle Norme vigenti

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" per i dati di cui verrà in possesso durante lo svolgimento dell'appalto. L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dalla legge 68/99 avente ad oggetto il collocamento obbligatorio dei disabili.

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

Art. 19

Autocontrollo da parte dell'Impresa

L'impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. n. 155/97, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P., nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

E' fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano controllo.

ART. 20

Oneri Fiscali

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalle forniture, compresa la registrazione del contratto e diritti vari sono a completo carico dell'impresa appaltatrice ad eccezione dell'I.V.A.

ART. 21

Pagamenti

La distribuzione dei pasti dovrà essere accompagnata da apposite bolle di consegna, in duplice esemplare, una per l'appaltante ed una per l'appaltatore, le quali vidimate con l'orario di ricevimento, e firmate, in maniera leggibile, per ricevuta dagli incaricati alla distribuzione e dal referente della struttura scolastica costituiranno documenti per l'emissione della corrispondente fattura mensile.

L'Amministrazione Comunale, stazione appaltante, provvederà al pagamento dei corrispettivi a favore della Ditta appaltatrice a ricevimento di fatture mensili e dopo aver effettuato riscontro con il numero dei pasti fatturati, quello riportato sulla bolla di consegna giornaliera e controfirmato dal responsabile del plesso o suo incaricato e i dati estrapolati dalla piattaforma School.net per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica.

Il corrispettivo verrà calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto (scaturito dopo il ribasso offerto in sede di gara) per il numero dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento della fattura oltre l'iva.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità e sanzioni applicate per inadempimento contrattuale a carico della Ditta appaltatrice.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui al presente articolo si intende interamente compensata da parte dell'Amministrazione Comunale l'erogazione di tutto ciò che riguarda il Servizio di Mensa Scolastica così come previsto dal presente Capitolato d'appalto.

ART. 22

Ipotesi di risoluzione del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimenti delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per l'esercizio del diritto di risoluzione contrattuale per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti ipotesi:

a) apertura di procedura concorsuale e fallimentare in corso di servizio;
b) accertata grave negligenza nell'espletamento del servizio;
c) accertata grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
d) utilizzo e conservazione di derrate alimentari in violazione delle norme vigenti in materia;
e) casi di intossicazione alimentare;
f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi di categoria, o mancato versamento dei contributi per legge;

g) interruzione non motivata del servizio;
h) applicazione di oltre quattro penalità fra quelle previste dal precedente art. 12 nel corso dell'anno scolastico;
i) scarso rendimento nell'espletamento del servizio, debitamente accertato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del responsabile del settore a mezzo di proprio provvedimento, da notificare alla Ditta a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione ed il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione contrattuale.

ART. 23

Divieto di subappalto.

E' assolutamente vietato al gestore del servizio di concedere subappalto in tutto o in parte o comunque cedere il contratto di fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e dei danni.

ART. 24

Assicurazioni

Il gestore del servizio si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati e/o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esse connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni, a totale carico del gestore, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre apposita polizza assicurativa contro i rischi di cui ai precedenti commi, da presentare obbligatoriamente prima dell'inizio della fornitura, con massimale unico di €. 1.500.000,00.

ART. 25

Cauzione definitiva

Il gestore del servizio, a garanzia del corretto e puntuale svolgimento del servizio, dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione ai sensi dell'art. 103 del D. lgs 50/2016 e s.m.i. con le modalità di cui all'art. 93, commi, 2 e 3 del medesimo decreto pari al 10%, del corrispettivo globale del contratto, cauzione che, in caso di inadempimento da parte dell'Aggiudicatario, verrà escussa dal

Comune.

Nel corso dell'appalto la cauzione può essere incamerata dall'Amministrazione in caso di:

a. decadenza del gestore del servizio dal contratto;

b. risoluzione del contratto per fatto o colpa dell'appaltatore;

c. violazione di obblighi contrattuali formalizzata a seguito di diffida dell'Amministrazione e successiva inottemperanza dell'gestore del servizio;

d. danni subiti dall'Amministrazione per fatto o colpa dell'appaltatore.

La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata al Comune. al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione di completo adempimento del servizio.

ART. 26

Tutela della privacy

E' fatto divieto al soggetto gestore e al personale impiegato di utilizzare informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.

Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni.

A tutti gli effetti di legge il soggetto gestore è riconosciuto quale soggetto responsabile della raccolta e trattamento dei dati acquisiti in relazione all'espletamento del servizio in oggetto.

ART. 27

Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, i pagamenti relativi al presente appalto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dal gestore del servizio.

Costituisce obbligo del gestore del servizio utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa stazione appaltante i seguenti dati: - Estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN) – generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

ART. 28

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 disposizioni legislativa in materia.

ART. 29

Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere fra i due contraenti, l'Azienda non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Ente, ma potrà avanzare le proprie riserve e, comunque, per eventuali contenziosi resta competente il Foro di Catania.

Il Responsabile
Area Affari Generali
A.S. dott.ssa Viviana Castiglione

Responsabile Unico del Procedimento
dott.ssa Maria Marino