

CAPITOLATO D'ONERI
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE ANNO
SCOLASTICO 2026/2027- SCUOLE DELL'INFANZIA E MICRO NIDI COMUNALI

COMUNE DI SALEMI CIG:

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per l'anno scolastico 2024/2025 per il **Comune di Salemi**. L'operatore economico aggiudicatario assume a suo carico tutte le prestazioni che gli competono espressamente indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.
2. I termini "Impresa" e "Ditta" sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto. sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.
3. Le funzioni di responsabile del procedimento (indicato con la sola sigla R.U.P.) di cui al disposto dell'art.15 del Decreto Legislativo **31 marzo 2023, n. 36** (indicato anche con D.Lgs. n.36/23), sono attribuite al Capo Settore Servizi alla persona del Comune di Salemi Dott.ssa Mary Pace (telefono: 0924/991228 e-mail: m.pace@cittadisalemi.it).
4. Ai sensi dall'art.26 c.3 del D.Lgs. 09/04/2008, n.81, così modificato dal D.Lgs.03/08/2009, n.106 non viene stato redatto il DUVRI da parte della stazione appaltante per i rischi da interferenza trattandosi di rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma si rende necessario ad avvenuta aggiudicazione predisporre a carico dell'O.E. la redazione del DUVRI che dovrà:
 - cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori (scambiandosi reciprocamente le informazioni con il datore di lavoro della ditta appaltatrice) con il coinvolgimento dei RSPP delle varie scuole oggetto dell'appalto per fornire, mediante informativa scritta, le informazioni relative ai rischi esistenti sui luoghi di lavoro.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il Presente capitolato stabilisce le norme che regolano l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni dei nidi, delle scuole dell'infanzia e del personale scolastico che ne ha diritto ai sensi della vigente normativa operante nei plessi scolastici del **Comune di Salemi**, oltre che la gestione del centro cottura comunale del Comune di Salemi.

Il servizio consiste nella preparazione presso il Centro Comunale di produzione pasti, ubicato presso il plesso scolastico di Via Leonardo Da Vinci, idoneamente attrezzato con proprie cucine ed opportunamente autorizzato, la distribuzione e somministrazione dei pasti, nei giorni di attività didattica previsti dal calendario scolastico, fino al 31/07/2025.

Il presente capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dall'art. 57 del D. Lgs. n. 36/23, nonché il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n.65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

La fornitura delle derrate necessarie alla preparazione del menù e la realizzazione dei pasti nel rispetto dello stesso e quindi la preparazione, cottura, e confezionamento dei pasti presso il centro cottura del Comune di Salemi sito in Via Leonardo da Vinci - Salemi.

Il trasporto dei pasti mediante il sistema in multi razione presso i refettori, la porzionatura e la somministrazione degli stessi nei refettori delle scuole ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale della ditta aggiudicataria.

La distribuzione, pulizia ed il lavaggio, presso i refettori di piatti, bicchieri, posate e caraffe, la cui fornitura sarà a carico della ditta appaltatrice. Si precisa che sarà a carico della ditta appaltatrice la fornitura in tutti i refettori di tovaglie e salviette di carta.

La pulizia e la sanificazione del Centro Cottura Comunale nonché il ritiro, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio.

La chiusura dei locali di refezione e sporzionamento, il riordino e la pulizia degli stessi.

Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio.

La fornitura di tutto quanto occorre per l'effettuazione del servizio così come sopra specificato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non attivare o di sospendere l'effettuazione di uno o più fra i servizi di cui al presente articolo, senza che la ditta possa opporre eccezioni di sorta o vantare pretesa alcuna.

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione nonché, alla completa accettazione del presente Capitolato. In particolare la Ditta, con la firma del contratto, accetta espressamente a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi" per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n.65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione. La Ditta si impegna inoltre, a parità di condizioni economiche connesse all'approvvigionamento dei generi alimentari, a privilegiare le forniture basate sul sistema della filiera corta di cui all'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 ed all'art. 2, comma 1, della L.R. n. 1/2010, nonché le forniture a chilometro zero.

Il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto prodotto incluso il servizio di somministrazione è **stabilito in euro 4,50= (quattroecinantacentesimi), IVA esclusa.**

Il valore complessivo dell'appalto per il periodo 05/10/2026-31/07/2025 è stimato in euro € **133.128,00** (centotrentasettemilaseicento/--) oltre iva 4%.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che l'Ente ha stimato sulla base del contratto collettivo di lavoro del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" in euro **54.138,72**

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso

Art. 2. Sedi scolastiche destinatarie del servizio

I servizi di cui all'art. 1 del presente Capitolato si svolgeranno per i seguenti plessi:

1) Plesso di Via Leonardo da Vinci centro cottura e refettorio per somministrazione e consumazione pasti:
- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì. nei locali di Via Leonardo da Vinci, dotati di locale refettori.

- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

2) Plesso di Via Montanari solo refettorio per somministrazione e consumazione pasti:

- Nido "Piccoli Passi": n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì età 0-3 anni n.26 bambini iscritti

- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

3) Plesso di C/da Ulmi solo refettorio per somministrazione e consumazione pasti:

- Scuola dell'infanzia: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì

4) Centro KIM via Rocco Chinnici

- Nido “Colibri”: n. 5 pasti settimanali dal lunedì al venerdì età 0-3 anni n.26 bambini iscritti

La ditta si impegna a svolgere il servizio presso eventuali nuove sedi che verranno individuate o realizzate nel corso della durata dell'appalto. Il numero complessivo presunto dei pasti da somministrare è stimato in n. 29584 pasti per l'intera durata contrattuale dal 05/10/2026 al 31/7/2027 mentre il numero medio di pasti giornalieri è di 172 pasti e comprende gli alunni delle scuole come sopra indicate ed il personale docente e non docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero Pubblica Istruzione 16/05/1996.

Ove alla data di scadenza del 31/07/2027, la quantità dei pasti erogati non sia interamente esaurita, l'Amministrazione si riserva di prorogare la durata contrattuale fino ad esaurimento delle somme ancora disponibili sul capitolo di spesa e sull'importo complessivo del CIG.

L'indicazione del numero degli alunni su riportato e delle scuole servite è indicativo, essendo il servizio oggetto a variazioni di anno in anno, ed anche in corso d'anno, in relazione alle iscrizioni ed alla attivazione di ulteriori punti di somministrazione.

L'Amministrazione Comunale non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso i plessi scolastici oggetto della fornitura. La comunicazione circa le scuole da servire e il numero dei pasti previsto sarà fornita alla Ditta Appaltatrice prima dell'inizio del servizio da parte dell'amministrazione comunale, senza che la Ditta Appaltatrice possa vantare alcuna pretesa rispetto a eventuali variazioni delle sedi indicate nel presente capitolato.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il compenso per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e di riscossione e gestione dei buoni pasto, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà, quindi, tenuta a svolgere qualora risulti affidatario del servizio.

L'affidatario verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati dal disciplinare di gara e descritti nel presente capitolato d'appalto.

L'affidatario è tenuto a dar corso all'appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto. Esso dovrà, contestualmente all'attivazione del servizio, presentare la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) al SUAP comunale in modalità telematica (sito <http://www.impresainungiorno.gov.it/>). In concomitanza con la fine dell'anno scolastico 2026/2027, l'appalto scadrà in pieno diritto senza bisogno di disdetta, salvo espressa proroga accordata dall'Amministrazione in relazione alle disponibilità accertate sull'impegno di spesa e sull'importo complessivo del CIG. Il costo del pasto rimarrà invariato per l'intera durata dell'appalto.

Art.3 – Caratteristiche generali del servizio

1. Il servizio consiste:

- a) Attivazione dei locali cucina presso il centro di cottura dell'Istituto Comprensivo “G. Garibaldi – Giovanni Paolo II”, di proprietà comunale sito nel plesso scolastico di via Leonardo da Vinci n. 1, piano primo (Salemi), assumendo a proprio carico preliminarmente ed in itinere ogni onere (lavori di manutenzione ordinaria, etc.) al fine di rendere e mantenere agibili e funzionanti i locali e le attrezzature, ad esclusione delle utenze, luce, gas ed acqua che restano a carico della stazione appaltante).
- b) La Ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di autocontrollo per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
- c) Fornitura dei pasti preparati presso il centro cottura di Via Leonardo da Vinci di proprietà comunale.
- d) Il trasporto dei pasti mediante il sistema “multirazione” presso i refettori, la sporzionatura e la somministrazione degli stessi nei refettori delle scuole ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale della ditta aggiudicataria.

- e) Preparazione delle sale refettorio/aule (ovvero le aule eventualmente utilizzate allo scopo) presso ogni singola Scuola servita, che dovranno essere allestite dalla ditta aggiudicataria come segue: per tutte le sale refettorio/aule sono previste apparecchiature con tovaglie, piatti in ceramica, bicchieri di vetro infrangibile, posate in acciaio inox, caraffe di vetro, cestini per il pane, tovaglioli e tovaglie di carta monouso. Dette stoviglie secondo le norme della corretta prassi igienica, devono essere fornite dall'Impresa detenute in armadi/contenitori lavabili e disinfettabili, lo sbarazzo dei piatti ed il successivo conferimento al servizio di raccolta pubblica dei rifiuti prodotti, pulizia e sanificazione dei refettori/aule.
- f) Per la scuola dell'infanzia e per i nidi, il servizio prevede, la fornitura della frutta sbucciata, spezzettata e confezionata in mono porzione, (lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione) da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dell'Impresa aggiudicataria;
- g) l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Art.4 – Centro di cottura e preparazione pasti

1. la preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura dell'Istituto Comprensivo “G. Garibaldi – Giovanni Paolo II”, di proprietà comunale sito nel plesso scolastico di via Leonardo da Vinci n. 1, piano primo (Salemi), la ditta dovrà provveder a proprie spese e cure a:
 - a) Attivazione del centro di cottura assumendo a proprio carico preliminarmente ed in itinere ogni onere (adeguamenti funzionali, lavori di manutenzione ordinaria, etc.) al fine di rendere e mantenere agibili e funzionanti i locali e le attrezzature.
 - b) munito di autorizzazione sanitaria ai sensi delle leggi nazionali, regionali e comunitarie vigenti;
2. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codice di Alimentazione approvato dalla FAO e dall'OMS nel 1963 come succ. mod. e del programma di autocontrollo HACCP. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso gli Uffici Pubblica Istruzione del Comune.
4. La Ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di autocontrollo per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
5. L'arco di tempo tra la preparazione e la consegna dei pasti non deve essere superiore ad 30'

Art.5 – Figure professionali

1. Il centro di cottura dovrà essere dotato delle seguenti figure professionali:

personale addetto alla produzione e somministrazione					
centro cottura		figura	unità	ore al gg	ore settimanali
centro unico di cottura	Liv.V	cuoco	1	4	20
centro unico di cottura	Liv.V/s	aiuto cuoco	1	4	20
centro unico di cottura	Liv. VI	addetto mensa	3	2	30
totale					
personale addetto al trasporto					
centro cottura		figura	unità	h/gg	
	Liv.V/s	autista	1	3	15

2. Gli stessi, previo invito e per le materie specifiche di competenza, potranno partecipare alle riunioni della Commissione di cui al successivo art. 15.

Art.6 – Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari e al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e dalle leggi in materia igienico-sanitaria; devono essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi approvati con DM Ambiente n.65 del 10/03/2020.
2. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'Impresa ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione
3. Inoltre, il personale deve indossare indumenti adeguati, puliti, ove necessario, protettivi come previsto dall'All. II Reg. (CE) n.852/04, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura, mascherina igienica e guanti monouso.
4. Entro 30 gg dall'inizio del servizio l'Appaltatore deve provvedere all'invio del programma di formazione in base alle mansioni svolte ed all'elenco del personale.
5. Il trasporto dei pasti presso le sedi deve avvenire con automezzi muniti della registrazione di cui all'art.6 del citato Reg. (CE) n.852/04.

Art.7 – Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del personale

1. Il servizio di fornitura pasti dovrà essere effettuato dall'appaltatore con proprio personale e sotto la propria responsabilità.
2. Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si impegna, ai sensi e per gli effetti dell'art.57 del d.lgs.36/2023, a:
 - a) mantenere, come previsto dal C.C.N.L. di categoria, il personale in servizio con contratto a tempo, nel rispetto dell'art 2112 del codice civile;
 - b) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base al C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;
 - c) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.
3. Il mancato rispetto della presente clausola sociale, da ritenersi condizione essenziale, determinerà senz'altro la risoluzione del rapporto contrattuale con la Ditta inadempiente, ex art. 1456 del cod. civ. (Clausola risolutiva espressa), non appena il Comune, verificato l'inadempimento dell'obbligo del mantenimento dei contratti di lavoro con il personale predetto, comunichi alla Ditta la volontà di valersi della clausola risolutiva in parola.

Art.8 – Composizione dei menù settimanali

1. I pasti devono essere preparati secondo i menù distinte per fasce d'età (0-3 Anni Nidi e Scuola dell'infanzia) redatti da un professionista nel campo alimentare con onere a carico della Ditta Aggiudicataria e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASP n 9 di Trapani, nel rispetto delle Linee guida per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2020, in Appendice al presente capitolato, e devono comprendere:
 - Primo
 - Secondo
 - Contorno
 - Frutta
 - Acqua.
2. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte i menù settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone tempestiva comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione.

Art.9 – Tabelle dietetiche speciali

1. Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche

richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio Pubblica Istruzione, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive validate dall'ASP.

2. Potranno, altresì, essere ordinati al centro di cottura, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio Pubblica Istruzione, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose e pasti per soggetti celiaci preparati in area idonea presso il centro di cottura.

3. Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuto in mono porzioni sigillate. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art.10 – Confezionamento e trasporto dei pasti

1. Per la preparazione ed il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa dovrà utilizzare contenitori idonei tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per la preparazione il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare attrezzature isotermitiche, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.

2. Le attrezzature di cui sopra non dovranno essere adibite ad altro uso e dovranno essere mantenute sempre perfettamente pulite e disinfettate giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone.

3. Al momento della consumazione, presso le relative scuole:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65° C.

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;

- gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C;

4. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.

5. Il pane, e quant'altro non necessariamente confezionato in vaschetta, devono essere racchiusi in buste certificate come sopra o altri involucri igienicamente idonei.

6. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

7. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

8. In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la disciplina igienica di cui al Decreto Ministro della Sanità 21 marzo 1973 così come aggiornato dal D.M. della Salute 31/05/2016, n. 142.

Art.11 – Modalità di erogazione e consegna dei pasti

1. Con Determina Dirigenziale n.217 del 19/12/2025 ha affidato alla ETICA SOLUZIONI S.R.L. la fornitura del software per il pagamento e la gestione della prenotazione dei pasti del servizio mensa scolastica aa.s.s 2025-2026 e 2026-2027 ", pertanto tramite l'applicazione ComunicApp. disponibile per smart phone/tablet, saranno gestiti la rilevazione, la prenotazione e la rendicontazione del servizio espletato

2. I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con gli Uffici Pubblica Istruzione, in un arco di tempo compreso tra i 15' e i 10', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.
3. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.
4. I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria, con mezzi di trasporto registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, idonei e sufficienti, nelle quantità che giornalmente saranno indicate.
5. All'inizio del servizio, gli Uffici Pubblica Istruzione del Comune, forniranno alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui dovranno essere forniti i pasti. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto, in relazione alle richieste dei Dirigenti scolastici e dell'eventuale ampliamento delle sedi di somministrazione.
6. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola o presso l'Ufficio Pubblica Istruzione.
7. La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere giornalmente all'Ufficio Pubblica Istruzione le bolle di consegna di cui al punto precedente.

Art.12 – Centro di cottura alternativo

1. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti di proprietà comunale.

Art. 13 – Altre Utenze

E' prevista la possibilità di fornitura di pasti per utenze acquisite in proprio dalla Ditta aggiudicatrice, sino alla concorrenza di quanto indicato nella Autorizzazione Sanitaria, siano essi destinati a Clienti pubblici o privati; in ogni caso la Ditta dovrà darne immediata preventiva comunicazione al Comune di Salemi che si riserva la facoltà di autorizzare il servizio con apposito atto.

Per ciascun pasto erogato a tale titolo la impresa aggiudicatrice riconoscerà al Comune di Salemi un importo pari a € 0,30 centesimi a pasto.

L'impresa aggiudicataria avrà cura di effettuare le comunicazioni entro il giorno 10 del mese successivo circa il numero di pasti relativi ad ulteriori utenze erogati nel periodo di riferimento e procedere in autonomia al versamento presso il Tesoriere Comunale del corrispettivo come sopra determinato. Copia dell'avvenuto versamento dovrà essere trasmesso al Settore Servizi alla Persona mediante mail all'indirizzo: ufficioscolastico@cittadisalemi.it.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare controlli tramite una verifica delle bolle e fatture emesse dalla I.A. e/o ulteriori altri sistemi a discrezione della stessa.

Art.14 – Controlli sanitari

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune di Salemi potrà predisporre, sia presso il centro di cottura che presso le scuole di competenza, il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare.

2. A tale scopo la ditta, al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve provvedere giornalmente alla conservazione dei prodotti deperibili somministrati, posti in sacchetti sterili (con l'indicazione della data di confezionamento) e congelati. Gli stessi saranno conservati in pozzetto congelatore per n.72 ore successive dall'ora del confezionamento.

3. La preparazione dei pasti, da effettuare il giorno stesso della fornitura, presso il centro di cottura dell'Istituto Comprensivo "G. Garibaldi – Giovanni Paolo II", sito nel plesso scolastico di San Leonardo, piano primo (Salemi), dovrà svolgersi in collaborazione con le direttive alimentari indicati dalla società *Science4life s.r.l. Spin Off dell'Università degli Studi di Messina*, in accordo allo schema di convenzione

approvato con delibera di n° 213 del 15/11/2018 e sottoscritto in data 10/12/2018. La Science4life s.r.l. effettuerà periodicamente dei controlli di qualità del servizio prestato ed eventualmente proporrà delle modifiche all'organizzazione dello stesso;

La società Science4life s.r.l. sarà inoltre responsabile del controllo dei punti critici (HACCP) nei locali del centro cottura e sui mezzi di trasporto che la ditta aggiudicataria metterà a disposizione per il trasporto dei pasti nei diversi plessi.

4. Le spese connesse alle operazioni di verifica sui mezzi di trasporto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art.15 – Controllo di regolarità del servizio

1. Durante l'esecuzione del servizio, il DEC e/o altro personale designato dal Comune di Salemi, secondo quanto previsto dall'art. 114 c.5 del D.Lgs n. 36/2023, provvederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.

2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

Art.16 – Commissione mensa

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, il Comune si avvarrà anche di una commissione, che opererà a termini di apposito regolamento.

2. La ditta, in accordo con il Comune, predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnanti, personale comunale, componenti Osservatorio), per una valutazione della qualità dello stesso e del gradimento del servizio da parte dell'utenza.

3. La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti del Comune e con la Commissione, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sulle questioni dell'alimentazione.

4. Sulla base delle indicazioni ed osservazioni della Commissione il Comune di Salemi si riserva la facoltà di modificare, e la ditta aggiudicataria è tenuta a darvi esecuzione, la composizione dei menù settimanali di cui all'art. 8.

Art.17 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari

1. Ai sensi del comma 4 dell'art 59 della legge n.488 del 23/12/99 nonché del DM 2020 per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le mense scolastiche devono prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici tradizionali nonché di quelli a denominazione origine/indicazione geografica (DOP -IGP) protetta, tenendo conto delle linee guida ministeriali per la Ristorazione scolastica e delle raccomandazioni del SIAN".

2. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono essere certificati e tracciabili, ed avere le seguenti caratteristiche minimali:

a. La pasta deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi, cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

b. Il riso da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.

c. Il pane deve essere prodotto con farina “O”, con aggiunta di olio d’oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge. Deve essere confezionato in monoporzioni. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

d. I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

e. Prodotti carnei:

- La carne bovina (prodotta da animale di età non superiore a 24 mesi), deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria, inoltre deve provenire per almeno il 50% da produzione biologica (CAM 2020):

- o se non biologica deve certificata nell’ambito del sistema Qualità Nazionale Zootecnia o Regionale riconosciuti (QV o equivalenti) o etichettata con le informazioni “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto in montagna”;

- o essere fresche e non surgelate;

- o di consistenza non flaccida;

- o provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;

- o avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;

- o essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;

- o le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

- o il trasporto deve avvenire con mezzi registrati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;

- o la confezione deve riportare un’etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.

- La carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso e di allevamento senza antibiotici;

- La carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso;

f. Prodotti ittici:

- I prodotti ittici devono essere di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, non devono appartenere alle specie per la conservazione della Natura “in pericolo critico” “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” e di taglia minime come previsto all’allegato 3 del Regolamento (CE) n.1967/2006;

- Sono ammessi prodotti ittici surgelati non ricomposti. Allo scongelamento i pesci non devono:
 - o sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniac, o altro);
 - o devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;

g. Prodotti lattiero caseari:

- o Lo yogurt e il latte devono essere biologici al 100%;

- o Il formaggio:

- a) da condimento deve essere della qualità “Parmigiano Reggiano” o “Grana Padano” e deve:

- o essere di prima scelta;

- o marchiato;

- o avere ottimo sapore e profumo;

- o avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- b) da pasto quali:

- o mozzarella di latte vaccino. Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici: Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

o formaggi freschi.

I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

c) Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:

o tipo di formaggio;

o nome del produttore;

o luogo di produzione; o data di scadenza.

h. Il prosciutto cotto deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato. Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

i. Le uova devono essere biologiche al 100%.

j. Gli ortaggi devono provenire per almeno il 50% da agricoltura biologica (CAM 2020):

o essere di stagione e di recente raccolta;

o essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

o essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;

o essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

o non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Sono ammessi ortaggi surgelati.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde.

k. Alimenti conservati:

o tonno all'olio di oliva e al naturale "yellow finn" di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;

o pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro per almeno il 33% in peso devono essere biologici di qualità superiore e rispondere ai requisiti previsti dagli artt.2 e 3 del D.P.R. n.428/1975 e successive modifiche. Devono essere privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, e s.m., Decreto n.250/1998) e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. I pomodori pelati non devono presentare aspetto, colori e sapori anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

l. Condimenti:

o l'olio extravergine di oliva usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto biologico per almeno il 40%. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

o il sale grosso e fino deve essere di tipo iodato.

m. La frutta deve provenire per almeno il 50% da agricoltura biologica (CAM 2020) e deve essere:

o di stagione;

o di prima categoria o di categoria superiore nel rispetto dei Reg.(CE) n.1580/07, n.1221/08 e n.288/09

ss.mm. ed ii.;

o fisiologicamente matura;

- o priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- o omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- o turgida, senza abrasioni meccaniche od ultra maturazione;
- o rispettare la normativa vigente in merito.
- o Succhi e nettare di frutta – biologici al 100%.

m. L'acqua deve essere del tipo oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura da erogare mediante bottiglia in PET da 50 cl.

n. Altri prodotti non citati saranno concordati di volta in volta tra il Comune e la Ditta aggiudicataria.

3. Tutti gli alimenti certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche, devono rispettare la normativa CE 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

4. I prodotti biologici di origine vegetale ed animale utilizzati dovranno essere ottenuti impiegando i materiali, le tecniche ed i coadiuvanti ammissibili ai sensi del PAN GPP -COM 2008 adottato dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea e adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008.

5. La biologicità delle derrate alimentari dovrà essere garantita in etichetta da una degli Organismi certificatori previsti dai regolamenti CE nn 834/2007 e 889/2008.

6. La ditta in relazione alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio della fornitura deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

Art.18 - Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'Impresa ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione. Per la preparazione dei pasti/tabelle dietetiche la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente e seguire le indicazioni in Appendice per la presentazione delle tabelle dietetiche.

2. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- o cuocere le verdure al forno a vapore;
- o cuocere i secondi piatti al forno, a vapore, lessi, ai ferri-piastra;
- o aggiungere l'olio extra vergine d'oliva possibilmente a crudo;
- o somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione;
- o conservare le uova in frigorifero tra +4° C e +10° C per non oltre una settimana.

3. E' assolutamente vietato utilizzare:

- o carne al sangue;
- o cibi fritti;
- o alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
- o dadi da brodo;
- o conservanti ed additivi chimici;
- o paste speciali fresche;
- o prodotti alimentari semilavorati congelati;
- o verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti, fatta esclusione per i bastoncini di pesce;
- o residui dei pasti dei giorni precedenti;
- o prodotti derivati da organismi geneticamente modificati (o.g.m.).

Per tutto quanto non previsto, riguardante la compilazione dei menù dietetici si rimanda alle "LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE" redatte dall'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (INRAN), alle "LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA" redatte dal Ministero della Salute 2020, nonché alle LINEE GUIDA SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA "LA SCUOLA A TAVOLA" della Regione Siciliana.

Art.19 – Durata della fornitura

L'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo, copre l'intero anno scolastico 2024/2025 e avrà decorrenza dalla data di stipula del contratto, ovvero dalla consegna del servizio se anteriore e fino al 31/07/2025.

Il servizio di mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico secondo le esigenze di ogni singolo plesso, il servizio mensa per i nidi dovrà svolgersi tutti i giorni dal lunedì al venerdì all'occorrenza fino al 31/07/2023

Art.19 – Costo della fornitura

1. Il compenso annuo viene calcolato sulla base dell'importo unitario offerto in sede di gara, comprensivo di IVA nella misura di legge, per ogni pasto fornito.
2. Non si procederà ad alcuna revisione del prezzo di aggiudicazione.
3. In relazione a quanto disposto dall'art. 14, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023 e delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in €. **133.128,00** Oltre IVA 4%;
4. Il valore contrattuale sopra indicato sarà determinato in base al ribasso offerto dall'operatore economico aggiudicatario della procedura di gara, ovvero del costo unitario minore offerto per singolo pasto.
5. Il corrispettivo contrattuale innanzi definito è indicativo e non vincolante per il Comune di Salemi, in quanto saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti.
6. Con il corrispettivo di aggiudicazione dell'appalto, alla luce del ribasso offerto, l'impresa appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione.
8. La fornitura è finanziata con i fondi dei bilanci comunali inerenti gli esercizi finanziari di competenza.

Art.20 – Pagamento

Le fatture in formato elettronico secondo i requisiti tecnici stabiliti dal D.M. n.55/2013, dovranno essere emesse con cadenze mensili corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti. L'ufficio procederà al riscontro dei pasti fatturati ed erogati tramite applicativo ETICA SOLUZIONI

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dalla Ragioneria Comunale di Salemi, previa adozione di regolare determinazione di liquidazione. Non verranno liquidate e pagate somme esposte in fattura senza l'accompagnamento dei ticket consegnati dagli utenti ed allegati alle bolle di consegna giornaliera dei pasti: il numero dei pasti indicati in queste ultime dovranno coincidere esattamente con il numero dei ticket su menzionati allegati.
2. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi del precedente comma, precisando al riguardo, che non si potrà procedere, a norma dell'art.25, comma 3, del D.L. n.66/2014, al pagamento di fatture che non riportino il codice CIG della procedura associata.
3. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.
4. La liquidazione del corrispettivo è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità ed alla previa liberatoria dell'Equitalia Servizi S.p.A. in ordine alla regolarità di adempimento dei pagamenti di cui all'art.48-bis del D.P.R. 602/73.
5. I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss.mm. ed ii., recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".
6. Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del

corrispettivo contrattuale, la delibera dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n.556 del 31/05/2017 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

7. In caso di contestazione del Comune sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il relativo pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi moratori di sorta.

Art.21 – Cause di sospensione del servizio. Modificazione della fornitura

1. Il Comune di Salemi si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.

2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.

3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi che dovranno essere concordate tra le parti.

Art.22 – Scioperi e assemblee sindacali

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.

2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune ne dà tempestivamente comunicazione alla ditta.

3. In tal caso, il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

Art.23 – Garanzie

Ai sensi dell'art. 53 c.4 del D.Lgs. 36/2023, a garanzia degli obblighi contrattuali, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto di servizio, dovrà costituire cauzione definitiva in favore del Comune di Salemi nella misura del 5% dell'ammontare dell'importo contrattuale, secondo le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, e dovranno contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune di riferimento.

La ditta appaltatrice dovrà reintegrare la cauzione o le cauzioni nel caso in cui una delle due Amministrazioni o entrambe abbiano dovuto rilevarsi in tutto o in parte sulla stesse nel periodo di durata del contratto.

La cauzione sarà integralmente incamerata dall'Amministrazione Comunale beneficiaria nei casi previsti dall'art. 117 c. 3 e 5 del D.Lgs. 36/2023 fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni.

5. La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT), con un massimale di € 1.000.000,00 per singoli eventuali danni a persone derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di € 1.000.000,00 per danni a cose o animali.

6. La garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva sarà svincolata con l'osservanza e nei termini stabiliti

dalla vigente normativa in materia, con dichiarazione idonea dell'Ente previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, e conseguente rilascio del certificato di regolare esecuzione.

Art. 24 – Subappalto

1. È fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere a terzi, in tutto o in parte, il contratto e/o diritti dallo stesso derivanti, a pena di immediata risoluzione dello stesso, con conseguente incameramento della cauzione versata e risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

Art.25 – Aggiudicazione della gara

1. L'aggiudicazione definitiva è effettuata dal Dirigente "II Settore – Servizi alla Persona", mediante adozione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della procedura, ai sensi di legge.
2. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

Art.26 – Recesso unilaterale

1. Le Amministrazioni comunali di Salemi potrà recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenute ragioni di interesse pubblico connesse al mantenimento degli equilibri economico/finanziari di bilancio, con preavviso di 15 (quindici) giorni solari da comunicarsi all'appaltatore mediante posta elettronica certificata. In tal caso, l'appaltatore avrà diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali stabilite per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo, compensi.
2. La stazione appaltante può altresì, ai sensi dell'art. 123 del d.lgs. 36/2023, recedere dal contratto in qualunque momento, previo pagamento delle prestazioni eseguite.

Art.27 – Stipula Contratto – Avvio anticipato del servizio

1. Il Sistema elettronico del portale del Mercato elettronico MePA di Consip genera automaticamente un "Documento di Stipula" contenente i dati della Trattativa Diretta e i dati dell'offerta aggiudicata in via definitiva.

Tale documento verrà sottoscritto a mezzo firma digitale dal Punto Ordinante dell'Amministrazione previa verifica dei requisiti dichiarati tramite PASSOE e caricato a sistema. Il Contratto si intenderà validamente perfezionato al momento in cui il Documento di stipula firmato digitalmente dal Punto Ordinante verrà caricato a sistema (Art. 52 delle Regole del Sistema di e-Procurement).

La ditta dovrà provvedere al versamento di quanto dovuto per l'imposta di bollo, inviando alla stazione appaltante copia dell'avvenuto pagamento contestualmente al "Documento di Stipula" secondo le modalità indicate dalla Circolare dell'Agenzia delle Entrate n.22 del 28/07/2023 tramite modello F. 24 Elide.

2. L'Amministrazione comunale, dopo la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario, può procedere all'esecuzione anticipata del contratto, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 50, comma 6, del D. Lgs. n. 36/2023, potendosi, dalla mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta in appalto, determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare.

3. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, dipendenti dal contratto, sono a totale carico della Ditta.

Art.28 – Risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

a) perdita, da parte della ditta, dei requisiti richiesti per la partecipazione all'appalto;

b) comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature e del centro cottura nel caso in cui venga accertato dall'Autorità competente grave ed immediato pericolo per la salute pubblica;
c) decesso decadenza della licenza di esercizio e dell'autorizzazione/registrazione sanitaria;
d) gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
e) cessione, anche parziale, del servizio;
f) incapacità o rifiuto di effettuare il servizio;
g) ritardo dell'avvio del servizio oltre gg.7 (sette) dal termine prefissato;
h) fornitura di alimenti la cui non commestibilità sia stata accertata dall'organo di vigilanza e somministrazione di alimenti difformi dalle caratteristiche previste dal presente capitolato, imputabili alla ditta aggiudicataria.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili al fornitore, comporterà per quest'ultimo, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.

3. In caso di risoluzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria alle condizioni già proposte dall'originale aggiudicatario in sede di offerta.

Art.29 – Penali

1. La Ditta, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale annuo nel caso di:

a. mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso;
b. mancata consegna di una sola portata (o primo piatto, o secondo piatto, ecc.), presso ogni singolo plesso;
c. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
d. mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
e. mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
f. confezionamento non conforme alla vigente normativa;
g. etichettatura non conforme alla vigente normativa;
h. non corrispondenza dei pasti ordinati da quelli consegnati;
i. mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
j. mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al primo o al secondo piatto;
k. rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
l. inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
m. inadeguata igiene degli automezzi;
n. mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura;
o. conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
p. temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
q. mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto al centro di cottura e al trasporto dei pasti;
r. mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti;
s. mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglette);
t. mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
u. mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
v. rinvenimento di parassiti.

2. In ogni caso la ditta deve essere sempre in grado di consegnare i pasti mancanti con la massima celerità.

3. La Ditta, senza pregiudizio di ogni azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale in ogni altro caso in cui, a giudizio motivato dell'Ente appaltante, si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nello svolgimento del servizio.

4. L'Amministrazione comunale, in relazione alla tipologia dell'inadempimento e/o all'entità delle conseguenze legate ai fatti che danno origine all'applicazione delle penali, si riserva la facoltà di applicare le penalità di cui sopra in misura giornaliera ovvero per evento.

5. In presenza degli atti o fatti di cui sopra i competenti uffici comunali procedono alla contestazione formale invitando l'impresa a formulare le proprie controdeduzioni entro 15 giorni.

6. Qualora l'affidatario non adempia a tale incombenza nel termine prefissato o non fornisca elementi ritenuti idonei a giustificare le inadempienze contestate, si disporrà l'applicazione della penale nella misura precedentemente indicata.
7. L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso la possibilità di ovviare agli inconvenienti, mancanze e inadempimenti di cui al presente articolo, addebitando ogni eventuale spesa alla Ditta aggiudicataria a carico della quale restano altresì tutti gli ulteriori oneri e passività derivanti da dette inadempienze e dai provvedimenti che il Comune sarà costretto ad adottare di conseguenza.
8. L'ammontare delle penali è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono, ovvero sulla cauzione (polizza fidejussoria).

Art.30 – Definizioni delle controversie

1. Per la risoluzione delle controversie connesse al presente appalto trovano applicazione le pertinenti disposizioni di cui al Libro V, Parte I (Contenzioso) del D. Lgs. n. 36/2023, tanto riguardo ai rimedi giurisdizionali che a quelli alternativi alla tutela giurisdizionale, se ed in quanto applicabili.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:
 - a. cessione del contratto;
 - b. reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
 - c. mancato rispetto della clausola sociale di cui all'art. 7;
 - d. in ogni altro caso in cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, la Ditta non dia sicuro affidamento nella conduzione del servizio.
3. Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.
4. Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo raccomandata A.R. o PEC.
5. In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla Ditta salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.
6. Con la risoluzione del contratto sorge nel Comune il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati.
7. In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, alle condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.
8. A tutti gli effetti, la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Salemi e, pertanto, il Foro competente, per eventuali controversie, sarà quello di Marsala.

Art.31 – Trattamento dati personali

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.
2. La gestione informatizzata da parte dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando che la stazione appaltante non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata "titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art.29 del predetto Decreto Legislativo, per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente disciplinare. In virtù di tale designazione, l'impresa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Disposizioni finali

Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'oneri, valgono le norme e le condizioni previste dal bando di gara e dalle ulteriori norme di Legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal Decreto Legislativo 36/2023, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice Civile, se ed in quanto applicabili.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto

APPENDICE TABELLE DIETETICHE

Indicazioni per la presentazione delle tabelle dietetiche

Le Tabelle dietetiche devono essere suddivise per fascia d'età e sesso realizzate secondo i suggerimenti dei Livelli di Assunzione di Riferimento ed energia per la popolazione italiana (L.A.R.N.):

-Indicazione della qualità di energia introdotta giornalmente, espressa in Kcal totali e nelle rispettive Kcal e percentuali ripartite nei pasti principali.

-Composizione bromatologica media dei nutrienti principali (proteine, carboidrati e lipidi) riportati in kcal e in percentuali.

-Menù giornalieri formulati su 4 settimane (la preparazione dei piatti deve variare giorno dopo giorno per 28 gg. facendo sì che gli stessi non ricadono nello stesso giorno anche se in settimane diverse) nè con variazioni stagionali.

-Gli alimenti di ogni singola ricetta devono essere indicati dettagliatamente (compresi gli ingredienti ed i grassi utilizzati per il condimento, lo zucchero impiegato per dolcificare, ecc) con la relativa grammatura.

Si riportano dalle linee guida nazionali per la ristorazione, i valori di energia e nutrienti che il pasto scolastico deve assicurare:

		NIDO			MATERNA	PRIMARIA	MEDIA
Parametri nutrizionali	Per pasto	6-12 mesi	12-24 mesi	26-36 mesi	3-6 anni	6-11 anni	11-13 anni
Energia (Kcal/die)		658	960	1213	1454	1917	2468
Energia (Kcal)	30%	197					
	35%	230	336	425	509	671	864
Proteine	10%	4,9	8,4	10,6			
	15%				19	25	32
Grassi	40%	8,7					
	35%		13	16			
	30%				17	22	29
Di cui saturi	<10%	<2,2	<3,7	<4,7	<6	<7	<10

Carboidrati	50%	24,6					
	55%		46,2	58,4	70	92	119
Di cui zuccheri	<10%	<4,9	<8,4	<10,06	<13	<17	<22
Fibra	8,4g/1000Kcal	1,6	2,8	2,6	6	8	10

Indicazioni generali

- Per condire l'insalata mista preferire olio extra vergine d'oliva e limone fresco (è possibile l'utilizzo in tutte le verdure crude e/o cotte).
- Per preparare i sughi non soffriggere le verdure nell'olio ma stufarle.
- Per cucinare i contorni preferire la cottura a vapore, al forno o al gratin.
- Le patate possono essere cucinate al forno o al vapore e il loro consumo è limitato poiché i carboidrati complessi di cui sono costituite sono già presenti nei primi piatti a base di pasta, nel pane, nella pizza, ecc.
- Per quanto riguarda il consumo di carne, si preferirà la cottura al tegame o al forno senza l'aggiunta di grassi ed è previsto l'utilizzo di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, menta, timo, maggiorana, ecc) e di olio extravergine di oliva a fine cottura.
- Limitare l'utilizzo del sale ed escludere il consumo di dadi e di preparati per brodo.

Dalle linee Guida per l'Educazione Alimentare del MIUR si riportano alcuni elementi qualitativi dei servizi di ristorazione:

Area approvvigionamenti

Capacità di utilizzo di derrate alimentari provenienti dai migliori periodi di produzione;
rispetto della stagionalità;
Utilizzo di prodotti biologici provenienti da difesa integrata volontarie, da allevamenti che praticano misure per il benessere animale e che non fanno uso di antibiotici (certificazione SQNZ, SENZA) – (carni avicole da allevamenti “rurale in libertà” “rurali all’aperto”);
Aderenza al modello alimentare mediterraneo;

Area impatto ambientale

Utilizzo di approvvigionamenti locali;
Utilizzo di attrezzature specifiche per la tipologia di cottura applicata e relativo contenimento dei consumi energetici;
Procedure di riciclo degli scarti (alimentari e non) in prodotti utili al di fuori della ristorazione collettiva;

Area di processi di produzione

Innovazioni tecniche e tecnologiche nell'ottimizzazione dei processi al fine di garantire il rispetto dei valori nutrizionali dei piatti finali;
Conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale degli ingredienti in funzione delle tecniche di cottura utilizzate;
Riduzione di calo peso del prodotto finale nella riconversione da prodotti crudi a pietanze cotte calcolato sui singoli ingredienti;
Standardizzazione dei processi e relativi protocolli applicati ai metodi di cottura;
Ripetibilità dei processi produttivi e mantenimento degli standard di qualità;

Area formazione del personale

Formazione specifica sui processi produttivi di cottura presentati per il mantenimento della risorsa umana al centro del processo;

Aggiornamenti sulle evoluzioni nelle tecniche di cottura;

Formazione sulle nuove sperimentazioni e sulle evoluzioni del settore;

Formazione sul ruolo che l'alimentazione ha nel determinare lo stato di salute dell'utente, sul razionale del menu e del dietetico;

Area standard nutrizionali

Misurabilità del risultato finale in termine di conservazione delle qualità nutrizionali (contenuto in macro, micro-nutrienti e sostanze bioattive);

Riduzione del decadimento dei nutrienti e componenti salutistici nel prodotto finale;

Valutazione del comportamento alimentare all'utenza.

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti è possibile rivolgersi al Responsabile del Procedimento – Dott.ssa Mary Pace, Via La Rocca tel 0924/991228 e-mail: m.pace@cittadisalemi.it

Il Rup

Dott.ssa Mary Pace