

**COMUNE DI
NISSORIA**
*LIBERO CONSORZIO PROVINCIALE
DI ENNA*

**CAPITOLATO SPECIALE PER
L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI DELLA
SCUOLA MATERNA,
PRIMARIA E MEDIA.
ANNO SCOLASTICO 2026/2027**

CAPO I - NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto, durata e forma della fornitura .

Il Contratto ha per oggetto l’affidamento del servizio di fornitura dei pasti destinati agli alunni della Scuola Primaria e Materna e il relativo servizio completo nelle sale mensa. La fornitura in oggetto sarà aggiudicata tramite affidamento diretto ai sensi dell’art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs 36/2023.

La somma complessiva destinata alla fornitura del servizio verrà impegnata con apposita determina dirigenziale alla quale è demandata ogni conseguenziale statuizione economica. La fornitura decorrerà presumibilmente dal residuo periodo del mese di ottobre 2026 e terminerà presumibilmente il 31 Maggio 2027, ed in ogni caso sino alla concorrenza dell'importo disponibile impegnato con successiva determina.

L’Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell’impresa affidataria e in caso di mancato gradimento da parte degli utenti del servizio reso anche dopo il superamento del periodo di prova pattuito.

Art. 2 - Caratteristiche generali della fornitura preparazione dei pasti.

Il servizio consiste nella fornitura dei pasti giornalieri per un totale medio di circa 150 compresi i pasti per gli insegnanti e del personale ATA ;

I pasti saranno preparati, presso il plesso della Scuola Materna nella cucina messa a disposizione dal Comune qualora la stessa si rendesse disponibile; in ogni caso la Ditta affidataria dovrà disporre di un proprio punto cottura e preparazione pasti. Inoltre, dovrà essere garantita la manutenzione e la pulizia della cucina a cura della ditta affidataria con tutti gli accorgimenti previsti dalla normativa igienico sanitaria, il trasporto con mezzi idonei.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dalla competente Scuola, all’impresa aggiudicataria, dalle ore 9.10 alle ore 9.40 di tutti i giorni del calendario scolastico, secondo le prescrizioni impartite.

I pasti forniti per il personale insegnante e per il personale ATA (adulti), rispetto a quelli dei bambini, dovranno essere quantitativamente superiori del 30%;

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

Art. 3 – Condizioni

La ditta affidataria dovrà rispettare il menù proposto ed approvato dall'Ente, secondo le indicazioni della dieta prevista dalle competenti Autorità. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate con i responsabili dei Servizi Scolastici e di controllo. Le eventuali variazioni concordate non potranno comportare modifiche del prezzo del pasto offerto dalla ditta aggiudicataria.

Le pietanze da somministrare sono quelle indicate dal "Modello di Tabella Dietetica per la ristorazione scolastica" redatta dal medico nutrizionista incaricato dall'Ente ed accreditato dall'

A.S.P. n° 4 di Enna, attualmente vigente e che si intende qui interamente richiamata e riportata, disponibile per la consultazione e per il rilascio di copia sia presso l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Nissoria, sia allegato alla determina di approvazione dell'avviso pubblico.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta affidataria di provvedere a modificare il menù per migliorarne la qualità.

Ogni eventuale dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro dovrà essere preparata con tutti i necessari accorgimenti per evitare contaminazioni e pericoli alla salute del bambino allergico, contenuti in confezioni perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La ditta dovrà fornire su richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione o delle direzioni scolastiche pasti assaggio in misura massima di venti mensili.

I pasti assaggio dovranno essere confezionati nel pieno rispetto della normativa igienico sanitaria, in vaschette mono - razioni di alluminio mono-uso sigillate mediante termosaldatura, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al controllo devono essere apposte, in modo chiaramente leggibile le seguenti informazioni:

- Nominativo della ditta;
- Descrizione del pasto: primo, secondo, contorno.. etc;
- Ingredienti con l'indicazione della marca;
- Scadenza.
- Giorno di preparazione:

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo ed apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- Y Un primo;**
- Y Un secondo;**
- Y Il contorno;**
- Y Un panino di almeno grammi 50 confezionato in busta;**
- Y Frutta;**
- Y Una tovaglietta in carta monouso;**
- Y Kit monouso con posate, tovaglioli bicchieri e piatti;**
- Y Una bottiglietta sigillata di acqua minerale naturale di litri 0,25.**

Alle scuole dovranno pure essere forniti i generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva e sale fino). La ditta, inoltre, deve fornire materiale a perdere, quali tovagliette, bicchieri, posate e piatti monouso

Art. 4 - Trasporto.

I veicoli autorizzati o i contenitori, sigillati utilizzati e autorizzati a tale scopo, per il trasporto di prodotti alimentari necessari alla preparazione dei pasti, nonché per il trasporto dei pasti stessi, devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione

«esclusivamente per prodotti alimentari».

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

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

Art. 5 - Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia.

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

A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'impresa aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. Gli alimenti dovranno avere le caratteristiche merceologiche e sanitarie prescritte dalla Tabella Dietetica richiamata all'art. 3. del presente capitolato d'oneri. luogo di produzione e la data di scadenza.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente in base alle norme igieniche.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie.

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) Gli ortaggi devono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non devono essere stati trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nelle tabelle dietetiche. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi. A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato dal Sindaco e a far acquisire in atti le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

b) La frutta deve:

- essere di stagione;
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o sulla polpa;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a normali processi di sopra maturazione. La frutta non dovrà provenire da paesi extracomunitari, salvo specifica richiesta di questa amministrazione.

c) I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.

d) Formaggi:

Il formaggio da condimento dovrà:

- essere di prima scelta;
- marche primarie;
- prodotto nelle zone tipiche;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 12 mesi.

Formaggi da pasto quali: fontina, emmenthal stracchino, mozzarella e simili non devono presentare alterazioni esterne o interne.

Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione bromatologica, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a trattenere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

e) Il prosciutto cotto di ottima marca, deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in involucri plastici idonei. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

f) Il pane dovrà essere prodotto con farina zero e con l'aggiunta d'olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica uscirà spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e d'igiene. Il pane deve essere in buste confezionate.

g) L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme: girasole, arachidi, mais.

L'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura, deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità, non deve contenere più dell'uno per cento in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

h) L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

i) La pasta esclusivamente di prima qualità, deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola.

l) La farina deve essere di grano tenero, tipo zero, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono essere indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni

devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

m) Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Non deve presentare difetti tipo: striature o vaiolature interne. Non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino.

n) Le carni suine, bovine ed avicunicole dovranno avere le necessarie documentazione attestante la provenienza CE.

- essere fresche;

- provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione; essere stati macellati in Italia; avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole.

Il certificato veterinario può sempre essere controllato dal Comune di Nissoria. L'azienda fornitrice dovrà fornire, a richiesta, una dichiarazione attestante che gli allevamenti di origine sono testati per il controllo delle sostanze ad azione ormonali ed antiormonali.

o) Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere surgelato, deve esclusivamente contenere poco grasso, deve essere privo di lisce come: filetti di nasello, filetti di platessa o limando o di altre qualità sempre di piccola pezzatura. Ogni confezione dovrà essere munita di etichettatura conforme alle norme vigenti, di produzione Europea (CE)

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente in base alle norme igieniche.

Riepilogando si ribadisce quanto segue:

“tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, forniti da ditte di primaria importanza nazionale, preparati e confezionati nelle condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati”.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie.

Art. 6 – Personale

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

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il gestore di richiedere il libretto sanitario o certificazione equivalente, Attestato di Alimentarista, per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

Nei laboratori di produzione il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve indossare idonei indumenti, tute o sopravvesti, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura, non indossare anelli e altri oggetti metallici, collane, braccialetti, etc. etc..

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani, la barba, i capelli corti e ben contenuti nel copricapo, e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Il cuoco dovrà possedere almeno la Qualifica di Cuoco conseguita presso un Istituto Alberghiero di formazione e dovrà sempre essere presente durante il servizio.

Art. 7 - Comodato d'uso Cucine Comunali

Il Comune di Nissoria concede alla ditta affidataria, per le finalità di cui al presente capitolato, se disponibile, in comodato d'uso la cucina sita presso il Plesso Scuola Materna di Nissoria completa e funzionante per la preparazione pasti.

Il Comune si impegna a pagare le utenze relative escluse la manutenzione degli elettrodomestici.

Il responsabile dell'impresa dovrà sottoscrivere apposito verbale di consegna del centro di cottura, impegnandosi ad effettuare tutta la manutenzione ordinaria e le pulizie dei locali, mentre eventuali manutenzioni straordinarie saranno a carico del Comune.

Art. 8 - Controlli dell'Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti Autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale, tramite l'istituita commissione mensa, ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria Provinciale ASP 4, ora Asp di Enna, **un nucleo di controllo interno** di cui fanno parte il Dirigente del Settore competente per materia, o altro dipendente individuato con provvedimento dello stesso, due rappresentanti dei genitori per ogni tipologia di scuola, e un rappresentante dell'Amministrazione.

I controlli saranno articolati in:

a) **Controlli a vista** del servizio, sia presso il centro di preparazione dei pasti che presso i singoli plessi scolastici.

A mero titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio celle;
- temperature di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- organizzazione del personale;
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti. Tale elenco di controlli non riveste carattere di esaustività.

b) Controlli analitici.

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli, previsti dalle normative in materia, da effettuarsi con proprio personale e a proprie spese, per assicurare la efficace ed efficiente esecuzione del servizio. Dovrà prevedere, inoltre, tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico e sanitaria della platea servita.

I risultati dei suddetti controlli dovranno essere allegati alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse. In ogni caso, all'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà predisporre appositi stampati o schede di controllo, atti a verificare immediatamente la corretta esecuzione del presente appalto. Oltre ai controlli previsti nel predetto piano, l'Amministrazione comunale, può, in ogni tempo, effettuarne anche altri di propria iniziativa avvalendosi del nucleo di controllo interno.

Art. 9 - Modalità luogo e orari dei pasti.

Il pasto dovrà essere preparato nella cucina predisposta a cura dell'impresa aggiudicataria, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. Il pranzo dovrà essere pronto entro le ore 12,30.

Prima dell'affidamento, la ditta dovrà fornire l'elenco di tutti i fornitori dei prodotti alimentari e le marche degli stessi prodotti necessari per la preparazione dei pasti. Successivamente l'inizio del servizio comunicare al Comune eventuali cambiamenti di forniture e/o marche o aggiunte di altri;

Inoltre, per ogni prodotto/ingrediente utilizzato dovrà farsi rilasciare e trasmettere in copia al Comune, o comunque tenere a disposizione, le schede tecniche e trasmettere unitamente alle stesse "una dichiarazione, ai sensi della normativa vigente in materia di responsabilità per le dichiarazioni false o mendaci, relativamente al fatto che solo quelle materie prime, prodotti, o ingredienti sono utilizzati per la preparazione dei pasti".

Quando la ditta dovrà per varie esigenze cambiare un prodotto utilizzato dovrà tempestivamente trasmettere copia della scheda tecnica al Comune e motivare il cambiamento.

La ditta dovrà tenere, inoltre, un registro di carico delle materie prime, prodotti, ingredienti acquistati, con indicazione del fornitore, della marca, della descrizione, della scadenza, che si trovano nei depositi del plesso scolastico, per consentire i controlli.

Ogni giorno il cuoco dovrà sottoscrivere l'elenco dei prodotti/ingredienti utilizzati con l'indicazione della marca, descrizione precisa, fornitore, numero di lotto e ogni altra indicazione utile alla rintracciabilità. Detto elenco in originale dovrà essere consegnato all'ufficio scolastico periodicamente, mentre una copia sarà giornalmente conservata presso la Cucina, in maniera tale da potere effettuare accertamenti sanitari sui prodotti utilizzati giornalmente in caso di necessità.

CAPO III - NORME DI ORGANIZZAZIONE.

Art. 10 - Periodo di prova.

Per i primi tre mesi di vigenza, il servizio si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire all'Ente una concreta valutazione dell'esecuzione del servizio.

Durante tale periodo di prova, l'Ente potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere dal contratto mediante semplice preavviso di dieci giorni, da comunicare alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Nell'eventualità del recesso di cui al comma precedente alla ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

Art. 11 - Struttura alternativa per la preparazione dei pasti.

L'impresa aggiudicataria dovrà avere a disposizione una cucina alternativa non distante più di 50 Km da questo Comune e dovrà produrre, a richiesta, tutta la certificazione inerente la cucina stessa (autorizzazione sanitaria, idoneità al mezzo di trasporto), da utilizzare in caso di impossibilità di utilizzare la cucina mensa a disposizione dal Comune.

Art. 12 - Prezzo del pasto

Il prezzo di aggiudicazione è da intendersi al netto di IVA, oneri per la sicurezza e di tutti i servizi connessi all'appalto, comprese le prestazioni del personale, le spese di trasporto ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato.

Art. 13 – Subappalto

Le imprese non possono subappaltare a terzi, né utilizzare personale non qualificato né personale occasionale non regolarmente assunto;

Art. 14 - Canone e pagamenti.

Il pagamento del compenso dovuto alla ditta aggiudicataria del servizio per regolare esecuzione della fornitura avverrà sulla base della presentazione delle fatture emesse mensilmente e posticipatamente dall'impresa affidataria, con l'apposizione del visto da parte dell'Ufficio Comunale competente, entro sessanta giorni dalla data di presentazione all'Ente, salvo contestazioni. Ogni fattura riguarderà i pasti preparati nel mese con l'indicazione analitica giorno per giorno e il totale;

Saranno corrisposti pagamenti in rapporto al numero di pasti effettivamente consegnati.

Art. 15 - Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

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

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

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n° 626/1994 e s.m.i..

In caso di violazione delle norme in materia di lavoro dipendente l'Amministrazione potrà procedere, previa diffida, alla regolarizzazione del rapporto ed alla segnalazione alle autorità competenti, per risolvere il contratto di somministrazione.

Art. 16 - Personale incaricato dall'impresa.

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

All'inizio dell'appalto l'impresa deve comunicare i nominativi del personale addetto a qualsiasi titolo e solamente le persone indicate potranno accedere agli edifici scolastici. Ogni variazione di personale dovrà essere tempestivamente comunicata via fax al numero 0935-669880 all'ufficio scolastico.

L'impresa dovrà, altresì, provvedere con proprio personale alla raccolta dei rifiuti di imballaggio e di ogni altro contenitore utilizzato per la preparazione e somministrazione dei pasti presso la scuola servita e al conferimento al servizio pubblico di raccolta dei rifiuti solidi urbani, o allo smaltimento dei rifiuti speciali a sue spese, con l'osservanza di tutte le norme in materia.

Art. 17 - Responsabilità dell'impresa.

L'impresa affidataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso di infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

Inoltre, l'impresa si assume l'onere delle riparazioni degli elettrodomestici e di ogni altra attrezzatura che dovesse guastarsi a seguito dell'uso improprio delle stesse;

Art. 18 - Danni a persone o cose.

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

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

Art.19 - Obblighi e responsabilità della ditta. Penalità.

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

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1) una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne nei giorni e nell'ora fissati;
- nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

2) una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti:

- qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta;

In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

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

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

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa. L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 20 - Abusi, inadempienze e risoluzione del contratto.

Oltre le penali previste dall'art. 19 del presente Capitolato, il mancato rispetto del menù del giorno, in tutto o in parte, produce una penale a carico dell'impresa di **Euro 600,00 (seicento)** al giorno, oltre il mancato pagamento da parte dell'Amministrazione comunale dei pasti o dei componenti dei pasti discordanti con il menù, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare.

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

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) subappalto della fornitura;
- d) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e) fallimento dell'impresa aggiudicataria;
- f) L'appalto viene revocato con effetto immediato vengono riscontrate gravi inadempienze da parte dei responsabili dei Servizi Sanitari ASL 4, ora Asp di Enna, o dagli organi di controllo di cui agli articoli precedenti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto,, addebitando all'impresa aggiudicata gli eventuali maggiori costi sostenuti rispetto al corrispettivo della fornitura convenuto con l'aggiudicatario.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

Art. 21 - Scioperi.

In caso di sciopero di dipendenti dell'impresa, la stessa è tenuta a comunicare con cinque giorni di anticipo il disservizio che ne deriverà e ad impegnarsi a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione comunale. In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione della fornitura dei pasti, l'Amministrazione comunale ne darà comunicazione all'impresa con un anticipo di due giorni rispetto al giorno fissato per lo sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Art. 22 - Informazioni sul servizio.

La ditta dovrà fornire ai genitori degli alunni tutte le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri i con gruppi di genitori e/o visite presso i centri di cottura.

Tutto ciò dovrà essere organizzato e programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, rappresentate anche da questa Amministrazione e dai rispettivi Capi d'Istituto.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta-operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta dovrà utilizzare anche mezzi di informazione territoriale, come tv, giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliant illustrativi ed altro. Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù, ben visibile.

Art. 23 - Cauzione definitiva.

L'impresa affidataria dell'appalto dovrà versare, entro il termine che le verrà assegnato, presso la tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo presunto del valore del contratto. Il deposito resterà vincolato, per tutta la durata del servizio, a garanzia della corretta e regolare esecuzione di tutti gli obblighi ed impegni previsti dal presente capitolato e potrà essere utilizzato in caso di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta, con l'obbligo per quest'ultima di provvedere all'integrazione della spesa. La cauzione potrà essere sostituita da polizza fidejussoria bancaria o assicurativa di pari importo, che sarà svincolata alla fine del servizio.

Art. 24 - Controversie.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria le parti ad arbitri preventivamente deferiranno le controversie ad un collegio arbitrale costituito da tre membri, di cui uno nominato dal Comune, uno nominato dalla ditta aggiudicataria ed il terzo da questi due. Il Foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Enna.

Art. 25 - Spese contrattuali.

Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 26 - Elezione del domicilio.

Per tutti gli effetti del contratto, giudiziali ed extragiudiziali, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio in Nissoria c/o il Comune.

Art. 27 – Foro competente.

Per ogni controversia è competente il foro di

Enna.

Nissoria, addì.....

La Ditta.

p. Il Comune di Nissoria