



Cofinanziato
dall'Unione europea



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Comune di Salemi



Unione Europea



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Regione Sicilia



Comune di Trabia



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE

di Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado

ad Indirizzo Musicale

"G. GARIBALDI - G. PAOLO II"

SALEMI (TP)

Peo: tpic829001@istruzione.it – Pec: tpic829001@pec.istruzione.it – Sito web: <https://icgaribaldisalemi.edu.it>

Via San Leonardo, 27 – 91018 SALEMI (TP) – tel. 0924-982254 - Fax 0924-981011 - C.F. 81000150813 - Cod. Mecc. TPIC829001

Prot. n. e data (Vedi segnatura in alto)

CAPITOLATO TECNICO

(Acquisto servizio mensa progetto "Orientamento")

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e competenze – Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione ESO4.6. A4 – Sotto azione ESO4.6. A4.D, interventi di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione e del merito 19 novembre 2024, n. 233, Avviso Prot. 57173 del 14/04/2025, "Percorsi di orientamento nelle scuole secondarie di primo grado".

Codice Progetto: ESO4.6.A4.D-FSEPN-SI-2025-82

Titolo del progetto "Talenti in cammino"

CUP: J94D25000850007

ART. 1. PREMESSA

L'oggetto e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato sono ispirati alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente in conformità con i CAM del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari" emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato 1), nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, e con il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP" promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto la gestione da parte di un’impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata “Ditta”) del seguente servizio:

- servizio di ristorazione scolastica agli alunni aventi diritto, della Scuola secondaria di 1° grado dei plessi scolastici di Salemi e Gibellina, con produzione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in modalità monoporzione a legame caldo e freddo nonché la pulizia e il riordino dei refettori.

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico-religiosi e culturali (modalità monoporzione).

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate al Piano d’Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement – GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.07.2011.

Il presente Capitolato disciplina pertanto i rapporti tra L’istituto comprensivo “G. Garibaldi – Giovanni Paolo II” di Salemi/Gibellina (di seguito denominato “Istituto”) e la Ditta **“Siciliana pasti S.r.l.”**, inerenti e conseguenti all’affidamento di tali servizi per il periodo presumibilmente dal 20/11/2025 al 30/06/2026, salvo eventuali proroghe concesse dall’Ente finanziatore del progetto.

Per l’espletamento del servizio la Ditta dovrà utilizzare un centro Cottura Aziendale.

La fornitura di pasti agli alunni ed insegnanti è prevista presso la Scuola primaria dei plessi scolastici di Salemi e Gibellina e stimata in **1.240 pasti** (sulla base degli alunni partecipanti al progetto di cui all’ Avviso *“Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e competenze – Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione ESO4.6. A4 – Sotto azione ESO4.6. A4.D, interventi di cui al Decreto del Ministro dell’istruzione e del merito 19 novembre 2024, n. 233, Avviso Prot. 57173 del 14/04/2025, “Percorsi di orientamento nelle scuole secondarie di primo grado”*.

Si precisa che il prezzo complessivo dell’affidamento è suscettibile di variazioni, in quanto strettamente correlato al numero effettivo di alunni che prenderanno parte al percorso formativo.

I giorni ed orari di refezione (di massima) sono i seguenti:

- n. 1/3 giorni a settimana (*da concordare*) dalle ore 13:30 alle more 14:00.

I pasti dovranno essere consegnati al plesso secondo l’orario indicativo sopra citato.

Il numero di pasti previsto non è vincolante per l’Istituto, poiché può variare in base alla presenza degli alunni.

Ogni mese, la ditta fornitrice dovrà presentare un report settimanale con il numero effettivo di pasti giornalieri distribuiti.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

L’affidamento avrà durata periodo presumibilmente dal 01/01/2026 al 31/06/2026, salvo eventuali proroghe concesse dall’autorità di gestione.

La Ditta aggiudicataria dell’affidamento si impegna a rispettare tutte le norme del presente capitolato.

Il servizio di refezione scolastica avrà luogo nei mesi e nei giorni effettivi di funzionamento delle scuole secondo il calendario del progetto, che sarà successivamente comunicato alla ditta, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche o altre cause.

ART. 4 - IMPORTO PRESUNTO DELL’AFFIDAMENTO

L’ammontare presunto del singolo pasto è stabilito, in linea generale, dall’Ente finanziatore calcolato su un costo unitario del pasto di **€ 7,00 (IVA compresa se dovuta)** per i pasti della ristorazione scolastica (con somministrazione). Sono previsti presumibilmente circa 1.240 pasti

Il valore massimo dell’importo a base d’asta è stabilito in **€ 8.680,00** (IVA inclusa, se dovuta).

ART. 5 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

I pasti dovranno essere preparati quotidianamente presso il centro cottura aziendale e consegnati, a cura della Ditta mediante personale e mezzi propri, presso la sede del plesso scolastico, con idonei automezzi e contenitori termici, di proprietà della ditta, autorizzati dall’Azienda Sanitaria competente.

La fase del trasporto, della consegna e della distribuzione dei pasti dovrà avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione.

In particolare la prestazione richiesta alla Ditta prevede, a sua cura e spese:

1. Progettazione del servizio;
2. selezione e valutazione dei generi alimentari e dei fornitori;
3. approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti in modalità multiporzione (monoporzione, in contenitori coibentati attivi, per le diete speciali e o per altre richieste specifiche motivate da parte dell’Istituto) destinati alla ristorazione scolastica;
4. trasporto e consegna dei pasti prodotti alla sede del plesso scolastico entro l’orario stabilito Dall’Istituto (anche di concerto con la dirigenza scolastica);

La Ditta inoltre provvede ad impiegare presso il plesso scolastico stoviglie in materiale idoneo per la refezione, tovaglie in rotoli o individuali a seconda delle richieste, tovaglioli, in rapporto al numero dei pasti serviti..

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA DELLA DITTA

Tutta l’attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura della Ditta avverrà con personale a carico della Ditta e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il Centro Cottura deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e comunicati all’Autorità Sanitaria Locale ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e ss.mm.ii., nonché dalla normativa nazionale e regionale.

ART. 7 – MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I menù devono essere elaborati secondo le ***“Linee guida della Regione Siciliana per la ristorazione scolastica”*** ispirati al modello alimentare mediterraneo e devono garantire la massima variabilità nelle varie proposte.

La proposta di menù deve essere di tipo equilibrato partendo dal concetto in base al quale il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti è rivolto ad una collettività non omogenea, come quella scolastica, e quindi dev’essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana.

Il numero dei pasti forniti deve prevedere una maggiorazione del 7% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità (possibili errori di conteggio o cadute accidentali delle porzioni ecc.), senza costi aggiuntivi per l’Istituto.

L’Istituto può chiedere alla Ditta, in sostituzione al pasto ordinario, pasto freddo o cestino da viaggio da concordare) in particolari situazioni, emergenze o gite scolastiche.

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle suindicate Linee guida della Regione Siciliana dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Il menù, oltre ad essere inviato all’Istituto, deve essere esposto a cura e spese della Ditta nei locali mensa e nelle bacheche esterne alla scuola o in altro luogo concordato con l’Istituto idoneo a garantirne la visibilità ai genitori con le seguenti informazioni:

ART. 8 - DERRATE ALIMENTARI E MATERIALI DI CONSUMO

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, la Ditta dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell’ambiente e che rientrino almeno in una delle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.;
- prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;

- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- prodotti a filiera corta;
- prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
- prodotti da agricoltura integrata;
- prodotti del commercio equo e solidale;
- prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

La Ditta, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio, dovrà:

- a) Utilizzare frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine che provengano:
 - I. per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - II. per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006)
 - III. e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità".
- b) Utilizzare Carne che deve provenire:
 - i. per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi.
 - ii. per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP , come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari)
 - iii. da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- c) Utilizzare Pesce che deve provenire:
 - i. per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica)
 - ii. pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
- d) I seguenti prodotti dovranno essere esclusivamente di origine biologica, rispondendo a quanto indicato nel Reg. (CE) N. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni e nel Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009:
 - i. pasta secca, riso, pomodori pelati e polpa di pomodoro, mele, arance, patate, pomodori freschi, finocchi, fagioli secchi per minestre, ovo prodotti pastorizzati, uova in guscio, mozzarella, ricotta, stracchino, yogurt, latte UHT, burro, aceto di mele, confettura, gnocchi di

patate freschi o surgelati, pasta per lasagne surgelata, fagiolini surgelati, piselli surgelati, spinaci surgelati, carote a rondelle surgelate e preparato per minestrone surgelato.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE/CE);

Nella gestione del servizio la ditta dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- a. UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- b. UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- c. UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- d. UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- e. UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- f. UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 9 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal Capitolato d'appalto, la Ditta dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione scolastica di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione dell'Istituto;
- b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio dell'Istituto.

ART. 10 - DIVIETO DI O.G.M.

E' vietata la consegna di pasti contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE n. 49/2000 e n. 50/2000 non potranno essere impiegati alimenti che riportino in etichetta l'indicazione di contenimento di OGM.

Le quantità e qualità degli ingredienti per il confezionamento dei pasti sono quelle delle allegate tabelle dietetiche, predisposte al crudo e al netto degli scarti.

Inoltre, si richiede alla Ditta che la frutta, per tutti i giorni di somministrazione dei pasti, debba essere biologica.

ART. 11 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la Ditta, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.

L'Istituto non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico della Ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime.

Obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

La ditta dovrà trasmettere all'Istituto, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente; in particolare l'Istituto potrà richiedere:

la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura e mezzi di trasporto e plessi di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi fatte per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc..

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

ART. 12 - ACQUA POTABILE NORME PER L'UTILIZZO

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs. 31/2001 e l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'ASL.

Dovrà essere comunque garantita la fornitura di acqua oligominerale in bottiglia sigillata nella misura di $\frac{1}{2}$ litro pro capite.

ART. 13 - PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

I centri di cottura devono avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornite comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze di alcuni specifici utenti.

Le diete speciali sono destinate a: soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo; soggetti obesi; soggetti diabetici; soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

La ditta appaltatrice deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Agli utenti intolleranti e a quelli di religione Islamica ed Ebraica è applicabile il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dai genitori direttamente all'Istituto. La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragione di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy sia da parte del soggetto appaltatore che da parte del soggetto appaltato.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata (termosigillatura a caldo), idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'Istituto tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

La Ditta dovrà presentare all'Istituto, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti;

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù di transizione o "in bianco", in caso di indisposizione temporanea dell'utente (dietro presentazione di certificazione medica), così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Inoltre:

- Nessuna variazione al menu potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta dall'Istituto;
- I pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi, ed eventualmente conservate in contenitori idonei coibentati e identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e suddivisi in primo piatto, secondo piatto e contorno;

ART. 14 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

Alla Ditta spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura sotto il suo controllo al plesso scolastico. Per l'esecuzione del servizio, la Ditta deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso. La Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione. I mezzi messi a disposizione dalla Ditta devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione. In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 25 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 13.30 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 13.05). La consegna dei pasti regolata dai tempi indicati al comma precedente ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze. Quotidianamente la Ditta emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti. E' fatto obbligo alla Ditta di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito dovrà essere impiegato un registro sanificazioni. In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta deve dotarsi di appositi automezzi: - adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legame caldo e non superiore a + 10° C per il legame freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per scritto all'arrivo dei pasti). - in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 25 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto e di cottura differenziato ed idoneo. Pertanto ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione pasto. La Ditta deve dotare il Centro cottura ed il plesso terminale di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. La Ditta deve dotarsi di un termometro ad infrarossi (uno da utilizzarsi nel plesso di distribuzione per misurare la temperatura delle diete speciali. La Ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nella sede scolastica. Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta, che sarà tenuta ad adeguarsi.

ART. 15 - NORME E MODALITÀ DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'Istituto. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menu stagionale in vigore, devono essere fornite su richiesta all'Istituto ed essere utilizzate dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 16 - ULTERIORI ADEMPIMENTI

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo alla Ditta di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). All'inizio dell'appalto la ditta comunicherà all'Istituto presso quale laboratorio accreditato intende portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dalla Ditta e saranno successivamente trasmessi in copia all'Istituto. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Istituto, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. L'Istituto si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio mediante tecnico e/o persona designata. L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe come sopraindicato e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

ART. 17 - LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare e di sostenere le fasce deboli della popolazione, verranno valutate le proposte che illustrano le modalità di recupero del cibo non consumato, purché integro e non scodellato. In osservanza di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 c.d. "Legge del Buon Samaritano" e della successiva Legge n. 166/2016 o anche "Legge Antisprechi", la Ditta, d'intesa con l'Istituto, potrà avviare progetti specifici finalizzati a: - favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai poveri e ai bisognosi; - cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti; - contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare.

ART. 18 – ESECUZIONE

L'esecuzione del servizio è subordinata alla piena ed incondizionata osservanza delle disposizioni, norme, condizioni, patti e modalità dedotti e risultanti nel presente Capitolato e dal successivo contratto. La Ditta dovrà eseguire il servizio, tenendo presente il calendario scolastico. Per il conteggio dei pasti e la relativa fatturazione si farà riferimento alla prenotazione giornaliera effettuata (entro le ore 9,30 del mattino) dal singolo plesso. La Ditta è tenuta a trasmettere, prima dell'erogazione della fattura in formato elettronico, all'ufficio addetto dell'Istituto, al seguente indirizzo mail: tpic829001@istruzione.it, il rapporto dei pasti somministrati quotidianamente. La Ditta non può introdurre variazioni o aggiunte di sorta al servizio assunto, senza averne ricevuto l'ordine scritto da parte dell'Istituto, conseguente ad atto esecutivo a norma di legge.

ART. 19 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007. La Ditta si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune, agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo. La Ditta si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento o dall'assunzione, da parte dei commensali, dei pasti forniti. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Istituto, alla scuola o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta. La Ditta è sempre responsabile sia verso l'Istituto che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del conteggio dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Istituto o a terzi. Allo stesso modo risponde nei confronti dell'Istituto del rispetto di tutte le prescrizioni di Legge o di Capitolato a carico delle ditte fornitrice delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

ART. 20 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

La Ditta dovrà assicurare per tutta la durata del contratto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti, compreso il trasporto dei pasti, avverrà con personale a carico della Ditta e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. La Ditta è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. La Ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località. La Ditta si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

ART. 21 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia - D.Lgs n. 81/2008, (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

ART 22 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante Trattativa diretta su Mepa , ai sensi dell'art. 50 c. 1 lett. B) del D.L. 31 marzo 2023, n. 36

ART. 23 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI, TRACCIABILITÀ

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, IVA inclusa.

Sono a carico dell'Istituto, al quale quindi andranno fatturati:

- le somme relative ai pasti consumati dagli alunni.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse, una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi. Le fatture dovranno riportare i seguenti dati:

Codice Progetto: ESO4.6.A4.D-FSEPN-SI-2025-82

Titolo del progetto "Talenti in cammino"

CUP: J94D25000850007

Inoltre dovrà essere indicato il CIG che sarà comunicato con il documento di stipula:

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i. L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato ad effettiva erogazione dei fondi da parte dell'Ente finanziatore, mediante mandato emesso esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art.3 della legge del 13 agosto 2010, ss.mm.ii. Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare all'Istituto gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti. La Ditta, a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto.

ART. 24 - GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

Sulla base di quanto specificato al punto 4.3.5 delle Linee Guida n°4 dell'ANAC, approvate il 26/10/2016, e da quanto disposto dal DL 76/2020 cosiddetto decreto semplificazioni, all'operatore economico individuato per la procedura di affidamento diretto non saranno richieste:

- **garanzia provvisoria**, pari al 1% del prezzo base (al netto dell'IVA), di cui all'art.53 comma 2 del Dlgs 36/2023;

- **garanzia definitiva** prevista ai sensi dell'art. 53 comma 4 del D.L. 36/2023, nel caso si verifica una delle seguenti condizioni:
 1. Miglioramento del prezzo posta a base d'asta (€ 7,00), da parte dell'operatore economico;
 2. Comprovata solidità dell'operatore economico;
 3. Caratteristiche peculiari dei servizi/forniture oggetto dell'affidamento.

ART. 25 - CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla Ditta di cedere, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea o parziale, il contratto in oggetto; in caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. . E' consentito il subappalto limitatamente al servizio di trasporto pasti.

ART. 26 – RECESSO

E' facoltà dell'Istituto recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso non inferiore a 15 giorni, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria mediante formale comunicazione via mail. Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Istituto. L'Istituto si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 15 (sessanta) giorni da comunicarsi all'appaltatore con Posta Elettronica Certificata e portando a termine il progetto eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza dell'appalto, dovesse essere costretta a rivedere sostanzialmente il servizio, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di gestione dello stesso. In caso di recesso, la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c. .

ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto si riserva di promuovere la risoluzione del contratto, nelle seguenti circostanze:

1. per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
2. per contravvenzioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Istituto;
3. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
4. per frode ed in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
5. per violazione dell'obbligo di sollevare o tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
6. al verificarsi di accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
7. al verificarsi di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina la materia;
9. per gravi violazioni agli obblighi previdenziali ed assistenziali nei confronti dei dipendenti;
10. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
11. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile. In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata alla Ditta con PEC o lettera raccomandata A.R., con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 per la presentazione di eventuali repliche. Nei suddetti casi di risoluzione, la Ditta è comunque tenuta a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore. Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Capitolato rivestano carattere d'imminente gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio, l'Istituto procederà alla risoluzione immediata del contratto, ad introitare l'eventuale garanzia definitiva e ad affidare la prosecuzione del servizio ad altra ditta, imputando all'appaltatore le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali. La Ditta riconosce all'Istituto il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto. Nei casi di risoluzione, l'Istituto sarà tenuto a corrispondere alla Ditta appaltatrice soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute. Alla naturale scadenza del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto senza bisogno di disdetta da una delle parti. Inoltre, le parti convengono la risoluzione del

contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con comunicazione formale, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dei requisiti di idoneità;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;

ART. 28 – TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

La Ditta dovrà operare nel rispetto delle disposizioni del Regolamento (GDPR) UE 2016/679. La Ditta è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica. I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 196/03, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza. La Ditta non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio). L'Istituto potrà impartire, qualora fosse necessario, ulteriori particolari istruzioni su come debbano essere trattati i suddetti dati. Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del Regolamento (GDPR) UE 2016/679 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta. La Ditta è infine tenuta a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 29 – CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto, le stesse verranno devolute al competente Tribunale di Marsala.

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

Eventuali spese e gli oneri per la stipula del contratto, che verrà rogato in forma pubblico amministrativa, sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

ART. 31 – NORME GENERALI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle Leggi e alle normative vigenti in materia e a quanto disposto dal Codice Civile.

Per accettazione

Siciliana Pasti Srl

Il Legale Rappresentante

Firma digitale

Il RUP Dirigente Scolastico

Prof. Salvino Amico

Firma digitale



Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 7 marzo 2005 n. 82