

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2026/2027

CIG:

ART.1-Oggetto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, giusta determina a contrarre n. _____ del _____, che l'impresa dovrà espletare con la propria autonoma organizzazione mediante le seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari,
- preparazione di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, e cottura dei cibi nei locali cucina sita nella scuola dell'infanzia sita in via Buonconsiglio Lucca Sicula con preparazione e somministrazione di pasti presso i refettori scolastici", che risultino essere nella piena disponibilità dell'impresa;
- trasporto dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici di Via Aia (sede della Scuola Primaria e Secondaria di 1^a grado) con mezzi idonei dotati di attestazione di idoneità sanitaria (in corso di validità),
- fornitura di piatti e di tovaglioli per tutti gli alunni;
- fornitura di posate monouso, bicchieri a perdere resistenti, tutte attrezzature di buona qualità, e di quanto è necessario per l'espletamento del servizio, per gli alunni e personale docente e ata che usufruiscono del servizio;
- la fornitura di acqua in bottiglie di plastica sigillate;
- allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori a norma per contenere alimenti;
- pulizia e riordino delle stoviglie, pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

2. I pasti sono destinati agli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e secondaria di 1^a grado che effettuano il tempo pieno e nei giorni di rientro per quelli della scuola Secondaria di primo grado nonché al personale docente e non docente.

3. Il servizio sarà svolto presso le tre sedi dell'Istituto Comprensivo A.G. Roncalli di Lucca Sicula nell'anno scolastico 2026/2027, dal lunedì al venerdì ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico e del sabato.

4. Si ritiene, a mero titolo di previsione e sulla scorta dell'esperienza derivante dagli anni precedenti, che dovranno essere somministrati nel periodo contrattuale un numero complessivo di circa 17.000 pasti per un importo presuntivo di € **84.864,00** iva compresa al 4%.

5. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di refezione, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di refezione.

6. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì di chiedere all'impresa appaltatrice ulteriori prestazioni, previo accordo in merito all'organizzazione del servizio.

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

ART. 2 – Durata dell'appalto

1. L'appalto del servizio di refezione scolastica si riferisce all'anno scolastico 2026/2027.
2. Il servizio in oggetto avrà inizio alla data presuntiva del **26 Novembre 2026** o altra data che sarà comunicata all'Autorità scolastica e terminerà presumibilmente il 31/05/2027 a conclusione dell'anno scolastico 2026/2027.
3. La ditta aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio, che comunque potrà avvenire su richiesta dell'Amministrazione Comunale e nelle more della stipula del contratto anche entro dieci giorni dalla data di notifica dell'aggiudicazione.
4. **L'esecuzione delle prestazioni relative al servizio di mensa per l'anno scolastico 2026/2027 avverrà dal 26/11/2026 o altra data comunicata all'Autorità scolastica fino al termine dell'anno scolastico (fine maggio 2027).**

ART.3 - Modalità di esecuzione del servizio.

1. Il servizio si effettua per 5 (cinque) giorni settimanali (lunedì - martedì - mercoledì - giovedì - venerdì);
2. Il servizio deve essere assicurato tutti i giorni dell'anno scolastico, ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico e del sabato fino alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale presumibilmente tra fine maggio e inizio giugno di ciascun anno scolastico.
3. I pasti dovranno essere distribuiti all'orario che è stato comunicato direttamente dall'autorità scolastica, in contenitori sterili e nelle quantità previste dalla tabella dietetica, nei locali scolastici all'uopo destinati nel rispetto:
 - delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, emanate dal Ministero della Salute;
4. L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità stabilite dalle tabelle dietetiche, autorizzate dall'Asp di Agrigento – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, di cui **Allegato "A"**. Il numero dei pasti sarà desunto dai buoni pasto che la ditta aggiudicataria provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola.
5. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità, sorveglianza e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni:
 - approvvigionamento delle derrate alimentari;
 - ritiro giornaliero dei buoni pasti presso i locali scolastici;
 - preparazione di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, e cottura dei cibi nei locali cucina adibiti a "ristorazione collettiva con preparazione e somministrazione di pasti presso i refettori scolastici", che risultino essere nella piena disponibilità dell'impresa;
 - trasporto dei pasti presso i plessi scolastici di Via Aia nelle due sedi Scuola primaria e secondaria di 1^a grado con mezzi idonei dotati di attestazione di idoneità sanitaria (in corso di validità);
 - fornitura di piatti e bicchieri di plastica monouso e di tovaglioli per tutti gli alunni;
 - fornitura di posate monouso, di buona qualità, e di quanto è necessario per l'espletamento del servizio;
 - distribuzione di acqua, delle bottiglie di plastica;
 - fornitura del pasto su vassoi sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti direttamente nell'aula didattica o in area appositamente individuata, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico sanitarie;
 - pulizia e riordino delle stoviglie, pulizia e disinfezione dei locali, attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.
6. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità degli ingredienti, alla conservazione, alla confezione, alla somministrazione dei cibi ed al trasporto, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale utilizzato dal gestore in merito a quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.

7. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione e distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso di certificazione per visite mediche o effettuare il tampone nei termini e modalità previste ed astenersi dal fumare.

8. La preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti privi di glutine dovrà essere effettuata nel rispetto delle disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia.

ART.4– Trasporto dei pasti

1. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura della ditta aggiudicataria, sia nei locali refettorio scuola dell'infanzia di via Buonconsiglio dove ha sede la cucina e presso i locali refettorio delle sedi della scuola Primaria e nella scuola secondaria di 1^ Grado siti nella via Aia, interessati al servizio.

2. In relazione ad eventuali esigenze organizzative comunicate dalla Direzione Didattica, l'Amministrazione Comunale informerà la ditta aggiudicataria di eventuali modifiche degli orari prefissati.

3. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere coibentati idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia e rispetto alla diversa preparazione dei pasti, devono possedere tutti i requisiti igienico - sanitari previsti e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria rilasciata dalla ASL competente.

ART.5 – Distribuzione dei pasti

1. I pasti dovranno essere recapitati a cura e spese della ditta aggiudicataria presso i locali scolastici destinati al consumo con la seguente modalità: scuola dell'infanzia unico turno ore 12: circa ; scuola primaria sita in via Aia unico turno ore 13:00 circa; scuola secondaria di 1^ Grado di via Aia il martedì e il venerdì ora 14:00 circa.

2. La ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti un numero di unità lavorative, indicato in sede di offerta, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.

3. La ditta aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

4. L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità stabilite dalle tabella dietetica e menu **Allegato "A"**.

5. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

ART.6 – Pulizia e sanificazione degli ambienti

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione della cucina di produzione pasti, dei locali, delle attrezzature di porzionamento e distribuzione sono a totale carico della ditta aggiudicataria .

2. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, nonché devono essere contenuti nelle confezioni originali e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

3. E' assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

4. Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

la raccolta. Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del plesso scolastico.

ART.7 - Composizione del pasto giornaliero.

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

2. E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), l'accertamento della violazione del divieto configura un'ipotesi di risoluzione del contratto.

3. L'appaltatore, laddove presenti sul mercato, deve preferire l'impiego di prodotti tipici locali certificati (De. Co.) e di prodotti a Km zero.

4. E' ammesso l'uso di pesce surgelato e/o congelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi con la eccezione dell'utilizzo di prodotti surgelati di qualità per piselli e spinaci.

5. Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente Capitolato dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle dietetiche.

6. I menù, elaborati in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica.

7. I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto nell'**Allegato "A"**, cioè ai menù e alle tabelle dietetiche vidimate dall'ASP di Agrigento n. prot. 153213 del 08/10/2024.

8. La quantità di pasto al personale docente e non docente dovrà essere maggiorata del 30% di quella prevista ai bambini

9. Variazioni del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni in casi eccezionali.

Le eventuali variazioni, in ogni caso, devono essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

10. Diete in bianco

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.

Tale menù è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

11. Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termo sigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel *rispetto della normativa sulla privacy*.

Il pasto per alunni celiaci dovrà essere preparato e distribuito nel rispetto delle linee guida di cui alla D.G.R. n. 890 del 09/05/2012.

- Igiene della produzione, confezione e deposito

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1) il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti;
- lavarsi accuratamente le mani;

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

-
- indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari;
 - 2) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
 - 3) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e distribuzione. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
 - 4) ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima;
 - 5) i prodotti a lunga conservazione quali pasta, riso, legumi, cereali, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
 - 6) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
 - 7) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
 - 8) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
 - 9) i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante de-congelatore o forno a microonde;
 - 10) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
 - 11) il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
 - 12) il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
 - 13) le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
 - 14) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
 - 15) la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
 - 16) non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
 - 17) per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
 - 18) è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
 - 19) gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Generi alimentari vietati

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;

ART.8 - Condizioni generali di appalto

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i generi alimentari, piatti e bicchieri compostabili e di acqua naturale necessari, con l'osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù settimanali allegati al presente.
2. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità di tutti i locali adibiti all'uso di mensa.
3. Il gestore a mezzo del proprio personale dovrà provvedere ad apparecchiare ed a sparecchiare.

B) Il gestore dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali d'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale

Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici nei locali mensa ed in quelli di appoggio con proprio personale e con utilizzo di propri prodotti adatti allo scopo.

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa:

per le materie prime il gestore è tenuto alla osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) il gestore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d) **tracciabilità**: deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il centro di cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati, riciclare pasti o avanzi;
- f) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di fare ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene e la qualità degli stessi in caso di somministrazione per evento straordinario che dovrà essere tempestivamente comunicato al responsabile dei servizi scolastici per i dovuti controlli;
- g) il gestore dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

confezioni in vetro. Sono vietate le forniture a tavola di alimenti in scatola;

h) stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;

i) preparazione e cottura dei pasti nel rispetto dei menu e della tipologia delle derrate alimentari;

l) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;

m) pulizia di locali (centro produzione pasti e aule), arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;

n) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;

o) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);

p) tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati;

q) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.lgs. n. 81/2008 s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;

r) gestione dei buoni — pasto individuali, acquisizione delle prenotazioni giornaliere, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;

q) gestione completa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.lgs. n. 155/97 (HACCP), La ditta dovrà obbligatoriamente gestire — tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.lgs. n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita: analisi dei rischi del processo produttivo;

a) definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;

b) identificazione dei punti critici; definizione dei limiti di accettabilità;

c) definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;

d) verifica del sistema di autocontrollo;

e) definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

C) Sono a carico dell'Amministrazione Comunale che concederà in uso gratuito alla ditta aggiudicataria, i locali cucina centro cottura per la preparazione dei pasti ed i locali dove gli alunni consumano i pasti, i servizi igienici, e tutto quanto compreso nell'inventario che verrà redatto a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante della ditta.

Si precisa che la spesa corrente relativamente a, gas, luce, telefono, acqua e imposte comunali restano a carico della stazione appaltante.

ART. 9 - Domiciliazione

La ditta aggiudicataria elegge domicilio presso il proprio domicilio legale ove tutte le comunicazioni relative all'appalto saranno inviate.

ART. 10 – Responsabilità

a) La ditta aggiudicataria solleva il Comune di Lucca Sicula ed i suoi funzionari da ogni e qualsiasi responsabilità scaturente dal servizio appaltato, impegnandosi, tra l'altro, ad effettuare il servizio con personale qualificato, avente i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge e regolarmente assunto ed assicurato ai sensi della normativa vigente. Elenco del personale che provvederà alla esecuzione dei servizi appaltati, tale elenco dovrà essere aggiornato ogniqualvolta il personale subirà delle variazioni.

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

1. All'atto della sottoscrizione del contratto di appalto, la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare:

b) copia della polizza di responsabilità civile n..... rilasciata dalla Compagnia di Assicurazioni..... Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose /eo animali.;

ART. 11 – Modalità di gara e aggiudicazione.

1. Al fine di garantire l'esecuzione delle prestazioni relative al servizio di mensa per l'anno scolastico 2026/2027, potrà procedersi all'affidamento diretto a ditta specializzata ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del Dlgs. 36/2023 con pregressa esperienza.

La gara verrà espletata mediante R.D.O. con procedura di scelta del contraente sulla piattaforma "MEPA" ai sensi degli artt. 50 comma 1 lettera b) del D. Lgs. n. 36/2023 Il servizio dovrà venire aggiudicato a soggetto che non si trovi in nessuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dagli artt. 95-96-97-98 del D.Lgs. n. 36/2023 e che sia iscritto per una attività inerente al contenuto del Capitolato Speciale d'appalto presso la C.C.I.A.A. competente ovvero se non di nazionalità italiana, presso uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese di appartenenza in possesso di Certificazione UNI ENI ISO 9001:2008 rilasciata da Ente accreditato e degli ulteriori requisiti espressamente prescritti dal bando di gara.

Nella redazione dell'offerta tecnico-gestionale, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato in ordine alle modalità di erogazione del servizio.

Ai soli fini fiscali il prezzo per ciascun pasto è quello rinveniente dalla applicazione del ribasso percentuale proposto sull'importo a base d'asta di €. 4,80 + IVA al 4% e l'importo complessivo presuntivo dell'appalto viene stimato in € 84.864,00 compreso IVA;

Costo unitario a pasto Il prezzo unitario complessivo posto a base di gara per ogni singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione è pari ad € 4,80 (IVA esclusa). Il prezzo a pasto si intende fisso ed invariabile per la durata del contratto.	€ 4.80
Numero di pasti presunti	n° 17.000
Importo Totale a base d'asta (€ 4.80*17.000)	€ 81.600,00
Iva 4%	€ 3.264,00
Valore totale appalto (IVA inclusa)	€ 84.864,00

la ditta aggiudicataria sin d'ora rinuncia ad ogni e qualsiasi pretesa di ordine economico-giuridico nel caso che nella esecuzione del contratto tale somma non venga raggiunta per cause non determinate dall'Amministrazione appaltante.

b) Documentazione occorrenti per la stipula del contratto:

- Polizza responsabilità civile verso terzi;
- cauzione definitiva di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa a favore dell'Amministrazione rilasciata da Impresa di Assicurazione regolarmente

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

autorizzata all'esercizio di ramo cauzioni, ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio di Assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.02.1959 e successive modificazioni, nonché della lettera c) dell'art. 1 della Legge n.348/82;

- Copia del DVR (documento valutazione rischi);

ART. 13 - Modalità di pagamento.

Il prezzo per pasto sarà saldato mensilmente su presentazione di fattura accompagnata dai relativi buoni pasto, entro gg.10 dalla data di presentazione del documento fiscale senza ulteriore atto deliberativo; la ditta aggiudicataria rinuncia ad eventuali richieste di interessi di mora in caso di liquidazione sino ad un massimo di gg. 30 dalla presentazione della fattura.

ART.14 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità.

1. Il Comune, oltre che di personale proprio, si avvarrà del locale servizio di igiene pubblica e della ditta affidataria del servizio di autocontrollo (HACCP) di cui al D.Lgs.155/97 per esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui al precedente articolo, la verifica della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati e di ogni altra fase attinente alla esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.
2. L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio tramite la commissione per la mensa scolastica;
3. L'Amministrazione prima di procedere alla interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità e nella quantità del cibo a seguito dei predetti controlli, o su segnalazione fatta dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dalla ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:
 - a) Per ogni segnalazione una detrazione di €129,11 a titolo di penale per ogni giorno in cui vengono accertati i comportamenti omissivi fino ad un massimo di due segnalazioni;
 - b) Alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con incameramento della cauzione e diritto di rivalsa nei confronti del gestore inadempiente per le maggiori spese sostenute.
4. La denuncia della omissione e, quindi, la applicazione della penale sarà preceduta dalla contestazione, a mezzo raccomandata, del fatto omissivo, e la ditta aggiudicataria ove lo riterrà opportuno, potrà presentare le sue controdeduzioni entro gg.10 dalla ricezione della missiva. La Giunta Comunale, su proposta del responsabile del settore scolastico, con proprio atto provvederà in merito entro gg.10 ad accogliere o rigettare le giustificazioni prodotte.

ART. 15-Revoca dell'appalto.

Oltre che nei casi disciplinati dal vigente codice civile in materia di violazioni contrattuali, l'Amministrazione potrà revocare l'appalto, con proprio atto senza alcuna ulteriore formalità in caso di gravi e ripetute violazioni contrattuali, cui sia seguito il procedimento d'accertamento previsto dal precedente art.10, con irrogazione di penalità. La revoca sarà inoltre dichiarata nei modi su descritti, quando l'autorità sanitaria locale comunicherà a questo ente proposta in tal senso per la violazione di norme sanitarie specifiche.

ART.16 - Cauzione e spese contrattuali.

La ditta aggiudicataria all'atto della stipula del contratto dovrà prestare la cauzione di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa a favore dell'Amministrazione rilasciata da Impresa di Assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio di ramo cauzioni, ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio di Assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.02.1959 e successive modificazioni, nonché della lettera c) dell'art. 1 della Legge

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

n.348/82.

Tale fidejussione dovrà avere validità fino al termine del Contratto, contenente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e contenere l'impegno del fideiussore ad erogare all'Amministrazione le somme dovute dietro semplice richiesta entro 30 (trenta) giorni dalla medesima.

La Ditta aggiudicataria si accolla tutte le spese relative alla stipula e registrazione del contratto di appalto.

ART. 17 Polizza di assicurazione R.C. e garanzia definitiva:

La ditta aggiudicataria, prima di addivenire alla stipula del contratto, dovrà prestare apposite polizze assicurative:

- responsabilità civile a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti.
- Polizza fidejussoria cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del Dlgs. 36/2023;

ART. 18 – Divieto di subappalto o di cessione del credito.

1. E' assolutamente vietata la cessione del contratto.
2. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione dei servizi previsti in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione appaltante.
3. Non è consentito il subappalto;

ART. 19 – Recesso unilaterale da parte dell'impresa.

1. Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.
2. Verrà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 20 – Disposizioni finali.

1. Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.
2. La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.
4. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.

ART. 21 - Controversie - Foro competente.

Qualsiasi controversia tra le Parti è demandata alla competenza del giudice ordinario. A tal fine sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Sciacca.

ALLEGATO “ A” tabella dietetica e menu scuola materna elementare e superiore 1[^] grado

Comune di Lucca Sicula

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Corvo, 1 – 92010 Lucca Sicula (AG) tel. 0925-60491
P. IVA 01702440841

SOTTOSCRIZIONE DEL CAPITOLATO DI APPALTO PER ACCETTAZIONE DI TUTTE LE CLAUSOLE E CONDIZIONI IN ESSO CONTENUTE.

Il sottoscritto.....

nella sua qualità di

(specificare: titolare, legale rappresentante, amministratore, procuratore, mandatario ecc...)

della.....

Luogo e data

Timbro e Firma