



**COMUNE DI CATENUOVA**  
*Libero Consorzio Comunale di Enna*

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Allegato B) – Determina n. 435 del 09/12/2022

## **INDICE**

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto**
- Art. 2 – Durata dell'appalto**
- Art. 3 – Modalità di gara e criterio di aggiudicazione**
- Art. 4 – Requisiti di ammissione**
- Art. 5 – Modalità di svolgimento del servizio**
- Art. 6 – Prezzo a base di gara**
- Art. 7 – Organizzazione del servizio**
- Art. 8 – Trasporto pasti**
- Art. 9 – Tutela dei dati sensibili**
- Art. 10 – Sospensioni del servizio**
- Art. 11 – Riserve espresse dell'Ente appaltante**
- Art. 12 – Vigilanza sull'espletamento del servizio**
- Art. 13 – Pagamenti**
- Art. 14 – Risoluzione del contratto**
- Art. 15 – Responsabilità e rischi**
- Art. 16 – Inadempienze contrattuali**
- Art. 17 – Subappalto**
- Art. 18 – Cauzione provvisoria**
- Art. 19 – Cauzione definitiva**
- Art. 20 – Obblighi della ditta appaltatrice**
- Art. 21 – Adeguamenti situazione pandemica**
- Art. 22 – Foro competente**
- Art. 23 – Spese**
- Art. 24 – Norma finale e di rinvio**

## Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica, per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo "E. Fermi" di Catenanuova.

Il servizio richiesto consiste nella **fornitura di presumibili n. 33.000 pasti caldi**, preparati secondo le tabelle dietetiche rilasciate dall'ASP, presso un centro cottura esterno in disponibilità della ditta aggiudicataria, dotato delle prescritte autorizzazioni e abilitazioni sanitarie, con gestione del trasporto con idonei strumenti e veicoli abilitati, assicurando che i pasti arrivino a destinazione con una temperatura + 60°.

Possono fruire del servizio di ristorazione il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di ristorazione scolastica) su richiesta della scuola.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta ed acqua sulla base della tabella dietetica proposta insindacabilmente dalla competente A.S.P. (azienda sanitaria provinciale) consultabile presso l'ufficio servizi scolastici del Comune di Catenanuova Via Orazio Passalacqua.

**I pasti vanno somministrati in stoviglieria (piatti, bicchieri, posate) di materiale totalmente biodegradabile.**

È a carico della ditta aggiudicatrice la fornitura dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dalla consumazione del pasto.

**La Ditta appaltante dovrà, altresì, fornire a ciascuno dei 120 bambini richiedenti il pasto scolastico una borraccia da mezzo litro in metallo per alimenti riportante la scritta personalizzata a colori "Comune di Catenanuova – Ristorazione scolastica" sotto allo stemma a colori del Comune.**

### **CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM):**

La presente procedura di gara tiene conto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice. Si evidenzia che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate, approvati con D.M. 10/03/2020 (G.U. 90 del 04/04/2020) e che i criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica tengono conto di taluni "criteri premianti" riportati tra i CAM approvati dal citato D.M.

## Art. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento dell'appalto è previsto per il periodo da gennaio 2023 a giugno 2024, in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo destinatario del servizio.

Il presente appalto, prevede un numero presunto di n. 33.000 pasti per il costo a pasto di **€. 4,326 (euro quattro/326)** oltre IVA al 4%. decorrenti dalla data di affidamento del servizio. Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo "E. Fermi" nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e comunque nei giorni da lunedì al venerdì di ogni settimana.

Le attività comprese nell'appalto dovranno essere avviate anche in pendenza di stipulazione del contratto.

**OPZIONE DI PROROGA TECNICA.** Ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, alla naturale scadenza contrattuale dell'affidamento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, qualora se ne ravvisi la necessità, nelle more dell'indizione di una nuova procedura di gara, l'impresa aggiudicataria è tenuta a continuare agli stessi patti e condizioni

la prestazione del servizio per tutto il tempo necessario all'emanazione di un nuovo atto di affidamento. Il compenso sarà proporzionale al periodo di servizio prestato.

### **Art. 3**

## **MODALITÀ DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del Dlgs 50/2016 e s.m.i., con R.D.O. per fornitori iscritti sul Mepa per il servizio richiesto, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art 95 comma 3 lettera a) del D.lgs 50/2016 modificato dal D. Lgs 56/2017 e dal D.L. n. 32/2019 convertito in L. n. 55 del 14/06/2019. La congruità delle offerte verrà valutata ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida, purché giudicata congrua e conveniente.

### **Art. 4**

## **REQUISITI DI AMMISSIONE**

Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei seguenti requisiti:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di che trattasi;
- Dichiarazione di non trovarsi in una delle situazioni previste all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 come causa di esclusione;
- possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2019/2020/2021 almeno pari al valore stimato dell'appalto €.**142.788,46**, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva).

### **Art. 5**

## **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola. Esso viene svolto su n. 05 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

Il servizio prevede presuntivamente un numero giornaliero di 120 pasti, da distribuirsi nei plessi scolastici appartenenti all'Istituto Comprensivo "E. Fermi" di Catenanuova: Scuola dell'Infanzia plesso Europa, Scuola Primaria plesso A. De Gasperi, via Siracusa.

Nel numero dei pasti sono compresi anche quelli del personale docente e ATA addetto all'assistenza degli alunni con un rapporto di un insegnante ogni quindici alunni.

Il numero effettivo dei pasti da somministrare sarà giornalmente comunicato, per tempo, dalle scuole, con indicazione del numero dei pasti per bambini, del numero dei pasti per adulti e di eventuali diete speciali.

**Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti, per cui la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.**

L'appaltatore dovrà provvedere al trasporto dei pasti e dovrà consegnarli ai collaboratori scolastici.

Il trasporto dei pasti deve essere organizzato garantendo che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna deve avvenire in tempi rapidi e comunque entro e non oltre 60 minuti, pena la rescissione del contratto.

## **Art. 6 PREZZO A BASE DI GARA**

Il prezzo unitario a base d'asta, è fissato in € 4,326 (euro quattro/326) oltre IVA al 4%. Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le derrate, la stoviglieria di materiale totalmente biodegradabile, i sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dal consumo del pasto, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

## **Art. 7 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle dietetiche che saranno consegnate a cura di questo Ente alla ditta aggiudicataria e preventivamente visionabili tra gli allegati di gara.

Allo scopo di garantire pasti appetibili al menù potranno essere apportate delle varianti, sempre prescritte dall'Autorità Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta della Stazione appaltante, dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati previa prescrizione del medico scolastico della Locale Azienda Sanitaria, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, diete per motivi etico – religiosi - diete in bianco ecc.). I piatti degli alunni con intolleranze alimentari devono essere debitamente etichettati.

L'approvvigionamento degli alimenti deve essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione e di ottima qualità.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale. La Ditta appaltante deve trasmettere mensilmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzate nel servizio di ristorazione.

È vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti. È facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati.

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi al rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui al Decreto 10/03/2020 – G.U. n. 90 del 04/04/2020.

**La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare tre prodotti appartenenti alla cultura biologica: pasta-frutta-verdure.**

La frutta dovrà essere di prima scelta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo e possedere le caratteristiche organolettiche che le sono proprie riposta in contenitori o sacchetti igienicamente idonei.

Il pane che deve essere morbido (**non costituito da farina di tipo 00**) ed essere riposto in contenitori o sacchetti igienicamente idonei.

La Ditta appaltante dovrà, inoltre, provvedere con onere a proprio carico alla fornitura giornaliera della stoviglieria a perdere, in confezione monouso comprendente, bicchiere, forchette, coltelli e cucchiaio di **materiale totalmente biodegradabile**, oltre tovaglioli di carta e dovrà altresì produrre acqua minerale adeguata al numero dei pasti almeno un litro

ogni 3 pasti per il personale docente ed ATA che assiste gli alunni nella consumazione del pasto, nonché i sacchi di plastica per la raccolta differenziata dei rifiuti.

**La Ditta appaltante, invece della fornitura giornaliera della relativa acqua, dovrà, altresì, fornire a ciascuno dei 120 bambini richiedenti il pasto scolastico una borraccia da mezzo litro in metallo per alimenti riportante la scritta personalizzata a colori “Comune di Catenanuova – Ristorazione scolastica” sotto allo stemma a colori del Comune. L’acqua è così a carico della famiglia dell’alunno.**

Tali prodotti, confezionati per lo specifico utilizzo dovranno rispondere ai requisiti, di cui al D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta attraverso unità distributrici ha l’obbligo di consegnare i pasti ai collaboratori scolastici; quest’ultimi firmeranno le bolle di consegna dei pasti depositati a riprova del numero dei pasti presi in consegna. La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti. Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dal D.L. n. 155 del 26 maggio 1997 e sue successive modifiche dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962 n.283 e successive modificazioni, dal D.P.R. del 26/03/1980 n. 327 e successive modificazioni e da tutte le norme sanitarie vigenti.

Per l’intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le “Linee di Indirizzo Nazionale, per la ristorazione scolastica del 29/04/2010” (G.U. 134 dell’11/06/2010).

## **Art. 8 TRASPORTO PASTI**

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e comunque entro e non oltre i 60 minuti dal punto di cottura. I pasti devono essere distribuiti sulla base degli orari stabiliti da ciascuna Istituzione scolastica, armonizzati dall’Ufficio Servizi scolastici **in un unico orario**.

L’accesso alle aree e strutture degli edifici scolastici da parte dei lavoratori dell’Azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del tesserino di riconoscimento e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico di ciascuna sede scolastica, su richiesta scritta dell’appaltatore.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative, si fa riferimento in particolare al D.P.R. 327/80, D. Lgs. n.155/97 e ai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti disposizioni stradali; gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili e termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati e che siano in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste.

Gli alimenti (pane – frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie. Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non sia in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Responsabile Ufficio Servizi scolastici.

Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi.

La distanza fra il centro di produzione ed il punto di consumo deve essere tale da garantire la consegna dei pasti all’utenza entro e non oltre 60 minuti al punto di consumo. L’Ufficio Servizi scolastici si farà carico di verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve

aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione o sarà **applicata penale pari ad €. 500,00** e nel caso di recidiva la stessa sarà raddoppiata e quindi triplicata.

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

#### **Art. 9**

### **TUTELA DEI DATI SENSIBILI**

La Ditta aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui alla Legge del 31/12/1996 n.675 "Tutela dei dati personali" e sue successive modificazioni, per tutti i dati che il Servizio Pubblica Istruzione dovrà necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che per patologie alimentari necessitano di diete differenziate.

#### **Art. 10**

### **SOSPENSIONI DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario non potrà, in nessun caso, sospendere il servizio.

Lo stesso dovrà assicurare la fornitura del servizio anche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

L'Ente appaltante si riserva di disporre la temporanea sospensione del servizio nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e, in genere, per ogni altro evento, che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento del servizio. In tali ipotesi, l'Ente appaltante informerà tempestivamente l'aggiudicatario del servizio (almeno il giorno precedente a quello in cui il servizio deve essere reso).

#### **Art. 11**

### **RISERVE ESPRESSE DELL'ENTE APPALTANTE**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.27 del Decreto del Ministero del Tesoro 28.10.1985, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di procedere alla variazione in diminuzione o in aumento fino alla concorrenza di 2/5 dell'ammontare della fornitura, ai sensi del comma 3 del richiamato art. 27.

Nell'ipotesi di variazione in diminuzione, l'Impresa aggiudicataria non potrà, in alcun caso, richiedere alcuna indennità di sorta ed il pagamento sarà relativo all'importo dei soli buoni effettivamente forniti.

#### **Art. 12**

### **VIGILANZA SULL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato e al controllo dei risultati e procederà altresì alle verifiche su base documentale ed in situ, come previsto dall'Allegato 1 lett. C, voce a. Clausole contrattuali del D.M. 10/03/2020 (G.U. 90 del 04/04/2020). Le verifiche documentali saranno svolte sulla documentazione fiscale pertinente, quale ad esempio i documenti di trasporto e le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e

consegnati durante il periodo di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati e consegnati nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ saranno eseguite da personale della scuola o del Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

In qualunque momento, essa potrà, con personale autorizzato e riconoscibile dall'aggiudicatario, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti ed all'igiene della cucina.

L'aggiudicatario è obbligato a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, nonché fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Nel caso in cui venissero riscontrate irregolarità nell'espletamento del servizio o fosse rivelata la presenza di prodotti non conformi a leggi, regolamenti, capitolato o venisse accertato uno scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'aggiudicatario le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se, entro 5 giorni dalla data della comunicazione, l'aggiudicatario non dovesse fornire una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà la **penale pari ad €. 500,00** salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie. In caso di **recidiva la penalità verrà raddoppiata e quindi triplicata**. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento dirigenziale del Capo Settore.

L'aggiudicatario libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

### **Art. 13 PAGAMENTI**

Il pagamento della fattura per i pasti somministrati agli aventi diritto verrà effettuato, con apposita determinazione del dirigente del Settore Servizi Sociali, in rate posticipate entro 60 gg. dalla data del ricevimento al protocollo della fattura mensile. Le fatture contenenti analiticamente il numero dei pasti erogati verranno riscontrati con le bolle di accompagnamento giornaliere, con allegati i buoni pasti, controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari. L'importo fatturato sarà accreditato sul conto corrente bancario dedicato all'appalto. In tale ipotesi oltre al numero di conto corrente, dovranno essere indicati: l'Istituto di credito e la sua sede, nonché il codice IBAN, composto da 27 caratteri, necessario per l'accredito. I costi dell'operazione sono a carico dell'impresa appaltatrice. Eventuali ritardi nel pagamento, da parte dell'Ente appaltante, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

### **Art. 14 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

È facoltà dell'Ente appaltante risolvere anticipatamente il contratto nei seguenti casi:

- qualora l'aggiudicatario si renda colpevole di frode o di grave negligenza ovvero contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti, a suo carico, dal presente capitolato e dal contratto e non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Ente appaltante. In tali ipotesi, all'Impresa spetterà esclusivamente il pagamento



dei buoni pasto effettivamente utilizzati, fino a quel momento, dai soggetti aventi diritto;

- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non idoneità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e/o penale;
- nel caso di sospensione o, comunque, di mancata esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario;
- in caso di cessione dell'Azienda, di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- in tutti gli altri casi previsti dal codice civile.

La risoluzione del contratto verrà comunicata all'aggiudicatario mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento ovvero mediante notifica e produrrà effetto dalla data di ricezione o di notifica della stessa.

La risoluzione anticipata del contratto darà luogo all'incameramento della cauzione definitiva a titolo di risarcimento forfettario dei danni, fatto salvo il diritto dell'Ente appaltante al risarcimento di eventuali ulteriori danni che l'aggiudicatario abbia cagionato, compresi quelli derivanti da una nuova procedura di gara e dalla stipulazione di un nuovo contratto.

#### **Art. 15 RESPONSABILITÀ E RISCHI**

L'aggiudicataria assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei prodotti alimentari e dei pasti, qualunque sia l'entità e la causa. Sarà, altresì, responsabile dei danni arrecati a terzi o a cose durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne a tale titolo, l'Amministrazione Comunale. Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente.

La Ditta è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti, del loro confezionamento e trasporto.

#### **Art. 16 INADEMPIENZE CONTRATTUALI**

L'aggiudicatario, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione scritta all'aggiudicatario, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato ed a quanto proposto dall'impresa ai fini della valutazione della propria offerta.

In particolare ed a titolo esemplificativo ma non esaustivo, riguardo a:

1. qualità e quantità delle derrate non rispondenti alla tabella dietetica prevista;
2. ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari previsti;
3. utilizzo di attrezzature non conformi alle norme vigenti;
4. inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
5. inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
6. mancato o errato utilizzo dell'abbigliamento richiesto;
7. ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
8. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
9. mancata consegna di materiale a perdere (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli) di materiale totalmente biodegradabile;

10.mancata consegna delle borracce a ciascuno dei 120 bambini richiedenti il pasto scolastico.

In considerazione della particolare utenza cui il servizio è rivolto, le sanzioni oltre a quelle già specificate nei precedenti articoli, saranno stabilite, ad insindacabile giudizio dell'Ente appaltante, avuto riguardo alla gravità dell'infrazione ed all'eventuale recidiva.

Eventuali deficienze o carenze vengono contestate per iscritto all'aggiudicatario, che deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante, salvo le contro deduzioni entro cinque giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Resta ferma, comunque, la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

#### **Art. 17**

### **SUBAPPALTO**

È assolutamente vietato alla ditta appaltatrice concedere in subappalto in tutto o in parte o comunque cedere il contratto di fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

#### **Art. 18**

### **CAUZIONE PROVVISORIA**

Per la partecipazione alla gara, unitamente agli altri atti, l'impresa dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo posto a base di gara.

La costituzione della cauzione provvisoria potrà avvenire mediante fidejussione bancaria o assicurativa ovvero mediante deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale.

Nel caso di costituzione della cauzione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, questa dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta.

#### **Art. 19**

### **CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, antecedentemente alla stipula del contratto di appalto, l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione secondo le modalità previste dall'art.103 del Decreto Lgs. n.50/2016.

#### **Art. 20**

### **OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore e gli accordi integrativi contenuti nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti; suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensione della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica, e sindacale. La Ditta si obbliga, altresì, ad applicare le disposizioni inerenti la sicurezza e l'igiene del lavoro di cui al D. Lgs. n. 81/2008.

Nell'esecuzione della fornitura, che forma oggetto del presente atto, la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il sistema di fornitura e di

approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

#### **Art.21**

### **ADEGUAMENTI ALLA SITUAZIONE PANDEMICA**

Qualora l'erogazione del servizio di refezione scolastica dovesse essere interrotto a causa della chiusura delle scuole, imposta dalle misure di contenimento del contagio epidemico prescritte dalle relative norme nazionali e/o regionali, la ditta appaltatrice rimarrà affidataria, a tutti gli effetti di legge, del servizio stesso sino ad esaurimento del relativo impegno di spesa, ai medesimi, patti e condizioni stabiliti in seguito alla gara e trascritti nel relativo contratto di fornitura.

Le eventuali spese derivanti dal rispetto delle prescrizioni per il contenimento del contagio epidemico in relazione alla preparazione, somministrazione e consegna dei pasti sono interamente a carico della ditta fornitrice.

**Nell'ipotesi di cui al primo comma, la ditta dovrà fornire le borracce di cui all'art.7, comma 10, soltanto agli alunni nuovi richiedenti il servizio mensa iscritti per l'anno scolastico 2023/2024.**

#### **Art. 22**

### **FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto il Foro competente è quello di Enna ed il TAR sezione di Catania.

#### **Art. 23**

### **SPESE**

Tutte le spese relative al contratto, bolli e registrazione sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

#### **Art. 24**

### **NORMA FINALE E DI RINVIO**

Tutte le norme ed i termini contenuti nel presente capitolato devono intendersi essenziali ai fini dell'appalto.

Oltre alle norme del presente capitolato, l'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia.

Per quanto non specificatamente previsto dal presente capitolato, si fa espresso rinvio alle disposizioni dettate dal Codice Civile ed alle altre vigenti in materia.

Il Responsabile del Procedimento  
Zinna Domenica

Il Resp.le IV Settore  
Dott. Mariano Saccullo

(firme autografe sostituite ai sensi dell'art.3 del D. Lgs n.39/93)