



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

CAPITOLATO SPECIALE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE SCUOLE DEL TERRITORIO

ART. 1

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto concessione del servizio di refezione scolastica a favore dei minori frequentanti le scuole dell'infanzia e le scuole primarie del Comune di Vittoria e il personale scolastico in servizio durante la consumazione dei pasti, per il triennio scolastico 2022-2023 2023-2024 2024-2025 secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento e le esigenze delle scuole a Ditta specializzata nello specifico settore merceologico.

ART 2

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta del servizio in oggetto è stabilito in € 5,00 oltre IVA al 4% al pasto per il triennio di €. 3.229.086,59 di cui €. 59.106,59 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo della concessione è finanziato come segue:

- a) introiti derivanti dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio di €. 1.583.089,20 con relativa riscossione a cura e rischio del concessionario, in base alle tariffe approvate dall'Amministrazione comunale in base alla fascia di reddito riportate alla tabella A;
- b) quota a carico dell'Amministrazione comunale di €. 1.586.890,80 pari alla differenza tra il costo del pasto e la quota versata dagli utenti come riportato nella tabella B (calcolo per un solo anno scolastico).

Tabella A

TARIFFE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	
Anni scolastici 2022-2023 2023-2024 2024-2025	
FASCE DI REDDITO ISEE	Costo del pasto a carico dell'utenza
FASCIA A fino a € 2.800,00	€ 0,90
FASCIA B oltre 2.800,00 fino a 11.000,00	€ 2,30
FASCIA C oltre € 11.000,00 fino a € 18.000,00	€ 3,30



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE

FASCIA D oltre €. 18.000,00	€ 4,30
In caso di mancata dichiarazione del reddito ISEE, sarà applicata il prezzo massimo stabilito dalla predetta tabella.	

Tabella B

SCUOLA DELL'INFANZIA											
	COSTO PASTO	costo pasto utente	differenza (quota a carico ente)	giorni nov dic	giorni genn-magg	numero utenti	costo nov- dic	costo genn maggio	insegnanti	insegnanti nov-dic	costo genn- giugno
FASCIA A	5,00 €	0,9	4,10 €	35	97	164	23.534,00	65.222,80			
FASCIA B	5,00 €	2,3	2,70 €	35	97	599	56.605,50	156.878,10			
FASCIA C	5,00 €	3,3	1,70 €	35	97	125	7.437,50	20.612,50			
FASCIA D	5,00 €	4,3	0,70 €	35	97	301	7.374,50	20.437,90			
insegnanti	5,00 €								85	14.875,00 €	41.225,00 €
							94.951,50 €	263.151,30 €			
											56.100,00 €
											358.102,80 €
											spesa insegnanti
											totale infanzia

SCUOLA PRIMARIA											
	COSTO PASTO	costo pasto utente	differenza (quota a carico ente)	giorni nov dic	giorni genn-magg	numero utenti	costo nov- dic	costo genn maggio	insegnanti	insegnanti nov-dic	costo genn- giugno
FASCIA A	5,00 €	0,9	4,10 €	35	97	54	7.749,00	21.475,80			
FASCIA B	5,00 €	2,3	2,70 €	35	97	169	15.970,50	44.261,10			
FASCIA C	5,00 €	3,3	1,70 €	35	97	20	1.190,00	3.298,00			
FASCIA D	5,00 €	4,3	0,70 €	35	97	61	1.494,50	4.141,90			
insegnanti	5,00 €								23	4.025,00 €	11.155,00 €
							26.404,00 €	73.176,80 €			
											15.180,00 €
											99.580,80 €
											spesa insegnanti
											totale primaria
											71.280,00 €
											spesa annua insegnanti
											457.683,60 €
											spesa per utenza
											528.963,60 €
											TOTALE

ART. 3

MODALITA' DELLE FORNITURE

Il servizio consisterà nella fornitura di pasti giornalieri per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, salvo diversa configurazione del calendario scolastico. La preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso un **centro di cottura** idoneo alla preparazione dei pasti richiesti, munito delle autorizzazioni amministrative richieste per legge, ed ubicato, a pena di esclusione, nel territorio del Comune di Vittoria.

L'Amministrazione richiederà all'aggiudicatario, durante l'espletamento del servizio, di effettuare un sopralluogo presso i centri comunali di preparazione pasti presenti nei plessi scolastici di Portella, Rodari, Don Bosco-Scoglitti, da adeguare eventualmente allo scopo con spesa a carico dell'aggiudicatario; Gli eventuali costi per l'adeguamento saranno oggetto di successiva valutazione a scomputo da concordare con l'aggiudicatario.

Il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione alle scuole dovrà essere effettuato in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermeici. La ditta si impegna a garantire anche un piano di emergenza per gestire eventuali disfunzioni del centro cottura.



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE

I pasti dovranno essere corredati, altresì, delle necessarie posaterie, tovaglioli e tovaglietta e bicchieri in materiale monouso, di buona qualità nel rispetto dei criteri ecologici 2009/568/CE. Dovrà essere assicurata inoltre la fornitura di acqua minerale adeguata al numero dei pasti, almeno un litro ogni tre pasti. Tali prodotti, confezionati per lo specifico utilizzo, dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.M. 21/03/93 e successive modifiche ed integrazioni, nonché alle prescrizioni di cui al D.M. 65 del 10/03/2020.

ART. 4

COMPOSIZIONE DEI PASTI E DEI MENU'

I pasti saranno predisposti in conformità alle tabelle dietetiche approvate dell'A.S.P. TABELLE MERCEOLOGICHE. L'elaborazione prestabilita dei menù dovrà essere conforme alle stesse, rispondendo ai requisiti della tipologia, della pesatura e della qualità. La ditta aggiudicataria si impegna a garantire l'utilizzo dei prodotti migliorativi offerti in sede di gara e la disponibilità ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta motivata dell'Amministrazione anche durante l'anno scolastico rispettando per i prodotti ortofrutticoli i "calendari di stagionalità"; per le carni, almeno il 15% dovrà provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti n. 843/07 /CE

DIETE ALTERNATIVE

La ditta deve inoltre garantire agli utenti la possibilità di fruire di pasti per diete alternative: dieta in bianco, dieta vegetariana, dieta vegana, diete alternative per motivi religiosi, e/o motivi di salute etc.

ART.5

NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DELLA DISTRIBUZIONE

La ripartizione dei pasti, per i plessi scolastici e per cinque gg. alla settimana, dovrà avvenire da lunedì a venerdì ed ammonterà a presuntivi 1.493 pro-die, nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge ed eventuali altre giornate che le Istituzioni Scolastiche comunicheranno almeno 24 ore prima dell'evento, salvo diversa configurazione del calendario scolastico in corso d'opera.

Il numero dei pasti è indicativo e non è assicurato o garantito nel numero minimo.

Il complessivo quantitativo delle confezioni da distribuire, dovrà necessariamente corrispondere all'effettivo numero degli alunni consumatori dei cibi, ivi compresi i pasti per il personale docente e ausiliario preposto alla refezione, previa giornaliera comunicazioni degli Istituti Comprensivi (Ist. Compr. "F. Traina", "Portella della Ginestra" "Pappalardo" "Giovanni XXIII", "San Biagio", " G. Caruano", " L. Sciascia" di Scoglitti) e del Circolo Didattico "G.Rodari", entro le ore 9,00.

Nell'ipotesi di sospensione improvvisa, per motivi impreveduti e/o imprevedibili, delle attività didattiche, la fornitura verrà parimenti annullata con preavviso dei medesimi organismi direzionali, da effettuarsi entro le ore 9,00 dello stesso giorno, senza che la ditta concessionaria avrà nulla a pretendere.

Occorre ribadire che nessun indennizzo potrà pretendere la ditta concessionaria nell'eventualità di dovere fornire quantitativi di pasti inferiori al prefissato numero anche in percentuali rilevanti e di contro un eventuale consumo superiore alle previsioni dovrà in ogni caso essere assicurato all'utenza fruitrice.



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

ART. 6

DURATA DELLA CONCESSIONE

Il servizio sarà concesso per il triennio scolastico 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025 e potrà essere concessa una proroga su disposizione motivata dell'ufficio Servizi Sociali per completamento fornitura.

Per i primi 2 (due) mesi di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta concessionaria con lettera raccomandata AR., qualora si verificano ripetuti e comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato. La Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

L'Amministrazione comunale potrà comunque recedere dal servizio in caso di mancata realizzazione dei progetti migliorativi proposti in sede di gara o in caso di difformità tali da non essere più apprezzabili da parte dell'Ente.

Nella eventualità del recesso di cui ai commi precedenti, alla Ditta concessionaria spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 7

PREPARAZIONE E COTTURA DEI CIBI

I pasti dovranno essere prodotti utilizzando materie prime di ottima qualità di filiera corta, e l'applicazione delle linee guida della L. 8/11/2013 n. 128 in conformità alle tabelle dietetiche allegate al presente atto. Dovranno essere adottate aggiornate tecnologie e metodologie di lavorazione, preparazione, cottura, confezionamento e trasporto conformi al progresso tecnico-gastronomico della ristorazione collettiva e tali da offrire le massime garanzie igienico-sanitarie e di conservazione delle ottime caratteristiche organolettiche e gastronomiche.

Per tutte le fasi operative (compresi il trasporto e la distribuzione) si richiede il controllo del rischio HACCP (D.Lgs. n°193 del 6/11/2007).

ART. 8

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

I controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di preparazione in qualsiasi momento e le verifiche potranno essere effettuate anche dai rappresentanti del Consiglio di Circolo o d'Istituto o da apposita commissione mensa nominata dagli stessi Consigli o dall'amministrazione comunale, che informeranno l'Ente sugli eventuali disservizi o disfunzioni. Controlli igienici potranno essere effettuati dal servizio igiene pubblica dell'A.S.P. e/o da personale specializzato nello specifico ambito demandato dall'Ente e potranno essere ripetuti in qualsiasi circostanza durante il periodo della concessione, anche sul personale impiegato addetto alla preparazione dei pasti, e sul materiale utilizzato per la confezionatura.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di prelevare dei pasti campione, così come sono stati consegnati e opportunamente conservati in appositi contenitori sigillati, in contraddittorio con l'addetto alla consegna, richiedere ai laboratori specializzati, l'analisi



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE

chimico-merceologica degli stessi. Di tale procedura la Ditta sarà tempestivamente informata all'atto del prelievo, ma senza preventiva comunicazione.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la possibilità di accertamento sulle derrate da utilizzare per il servizio, sulle scorte alimentari destinate alla preparazione dei pasti, nonché sull'igienicità dei locali adibiti a deposito anche richiedendo alla Ditta aggiudicataria la documentazione sia fiscale relativa all'approvvigionamento sia della tracciabilità delle materie prime.

ART. 9

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

ART. 10

ORARIO E MEZZI DI DISTRIBUZIONE

Il trasporto dei cibi preconfezionati nei plessi scolastici sarà effettuato dalla medesima azienda concessionaria con propri veicoli a basso impatto ambientale, le consegne quotidiane dovranno essere eseguite presso tutte le scuole del territorio agli orari che saranno comunicati alla consegna del servizio, a solo titolo indicativo dalle ore 11:30 alle ore 12,00 presso le scuole dell'infanzia, dalle ore 13,00 alle 13,30 presso le scuole primarie.

Al fine di prevenire ritardi e disfunzioni dovranno essere utilizzati, autoveicoli diversi per le destinazioni scolastiche ricadenti in frazioni differenti. Tali mezzi dovranno possedere i necessari requisiti di efficienza sotto l'aspetto tecnico ed igienico-sanitario. Dovranno, altresì, essere idonei ad assicurare il mantenimento termico per la durata del trasporto, secondo la norma del 26/03/1980 n. 322 e successive modifiche ed integrazioni.

A conferma di ciò dovrà essere prodotta dal rappresentante legale specifica dichiarazione antecedentemente alla consegna del servizio sui mezzi che saranno utilizzati, nonché fotocopia dei libretti di circolazione. Nel caso di utilizzo eccezionale di un mezzo di riserva, purché idoneo, è onere dell'azienda comunicare nella singola giornata prima dell'inizio del trasporto i dati di tale mezzo.

ART.11

OBBLIGHI DELL'IMPRESA

Qualsiasi onere diretto ed indiretto inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti, il personale preposto, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi e per la sicurezza, nonché il trasporto a destinazione nei plessi convenuti, saranno a carico dell'azienda aggiudicataria.

Per l'espletamento del servizio l'impresa si obbliga ad assumere primariamente personale residente nel territorio comunale di Vittoria, attingendo dalle liste di collocamento del centro per l'impiego nonché di strutture equipollenti.

L'impresa, altresì, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per causa propria e/o dei suoi dipendenti potrà derivare all'Ente e/o a terzi, oltre, ovviamente, ai



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE

destinatari del servizio.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento delle forniture, ivi incluse le procurate conseguenze per l'ingestione di cibi avariati, l'azienda dovrà essere coperta da idonea polizza assicurativa, da presentare entro la data della stipula del contratto, atta a salvaguardare direttamente gli eventuali danneggiati, sollevando totalmente l'Amministrazione Comunale da ogni azione risarcitoria pretesa da terzi.

Inoltre, è tassativamente vietato, pena la rescissione immediata del contratto ed incameramento del deposito cauzionale, nonché rivalsa dei conseguenti danni, subappaltare in tutto ed in parte il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

ART.12 SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art.174 del D.Lgs 50/2016 e delle parti applicabili alla concessione dell'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016 così come modificato dall'art. 49 del D.Lgs 77/2020, convertito in L. 29.07.2021, n. 108, avuto riguardo della natura del contratto e considerata la delicatezza dei servizi principali oggetto della concessione, legati al rispetto di particolari e complesse procedure, che necessitano di specifiche professionalità e particolari competenze e richiedono affidabilità, formazione specifica ed esperienza del personale e verificata la tipologia dell'utenza coinvolta, il subappalto è vietato per i servizi di seguito elencati:

- l'approvvigionamento e la conservazione delle materie prime, la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti nei plessi scolastici ed i servizi ad essi strettamente connessi, ad esempio la gestione del Centro Cottura e dei locali annessi.

ART.13 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro; alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e comunicare tutti i dati per la richiesta del DURC da parte del Comune.

L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dal D.lgs 196/2003 " Codice in materia di protezione dei dati personali" per i dati di cui verrà in possesso durante lo svolgimento dell'appalto.

L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dalla legge 68/99 avente ad oggetto il collocamento obbligatorio dei disabili.

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'amministrazione per la presente concessione valuta l'insussistenza di rischi da interferenza salvo quelli eventualmente sopravvenuti per i quali si riserva la valutazione e la trasmissione al concessionario, il quale è tenuto a rispettare rigorosamente il contenuto e le prescrizioni.



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

ART.14 ONERI FISCALI

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalle forniture, compresa la registrazione del contratto e diritti vari sono a completo carico dell'impresa concessionaria.

ART. 15 PAGAMENTI

La ditta concessionaria deve garantire, per almeno tre volte a settimana, la vendita dei buoni pasto all'utenza presso le sedi scolastiche (garantendo anche a rotazione la presenza nei vari plessi) o altra sede anche comunale che verrà concordata successivamente.

Sono permessi anche eventuali sistemi migliorativi di raggiungimento dell'utenza.

In caso di rimanenza di buoni pasto non consumati deve garantirne il rimborso entro un mese dalla richiesta.

La distribuzione dei pasti dovrà essere accompagnata da apposite bolle di consegna, in duplice esemplare di cui una da consegnare all'Amministrazione ove richiesta, vidimate con l'orario di ricevimento, e firmate, in maniera leggibile, per ricevuta dagli incaricati alla distribuzione e dal referente della struttura scolastica, nelle quali siano chiaramente distinti il numero pasti degli utenti da quello del personale scolastico.

La ditta fatturerà al Comune i pasti del personale scolastico.

Il Comune provvederà alla liquidazione delle fatture, espletata la verifica che gli importi siano conformi all'effettivo consumo nei termini di legge.

L'amministrazione comunale parteciperà per la triennalità 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 con fondi del bilancio comunale per l'importo complessivo di €. 1.586.890,80 derivante dal calcolo indicato nella tabella all'art.2, con cadenza mensile posticipata su presentazione di regolare fattura.

ART. 16 CAUZIONE

La cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto della concessione con l'espressa previsione, a pena d'esclusione, della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente concedente.

L'Amministrazione si riserva l'esperimento di ogni altra azione, nell'eventualità in cui la cauzione risultasse insufficiente; la Ditta aggiudicataria potrà essere obbligata a reintegrarne l'importo, qualora l'Amministrazione dovesse avvalersi della stessa, in tutto o in parte, durante il periodo contrattuale e al risarcimento dei danni derivanti dall'inosservanza delle obbligazioni medesime, nonché al rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la concessione.

ART. 17 INTERRUZIONE DELLA FORNITURA E PENALI



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Qualora durante lo svolgimento della fornitura siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

STANDARD MERCEOLOGICI	PENALI
Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche.	Euro 300,00 per ogni standard violato.
Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	Euro 500,00 per ogni evento
Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia.	Euro 500,00 per ogni confezionamento non conforme.
Etichettatura non conforme alla normativa vigente.	Euro 500,00 per ogni etichettatura non conforme.
Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura /sovra/sottocottura, sovra sapidità/sottosapidità, ecc.) tali da non rendere possibile la consumazione.	Euro 500,00 per ogni contenitore gastronomico non conforme.
Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni previste dal capitolato per le diete speciali	Euro 800,00 per singolo pasto.

QUANTITA'	PENALI
Non corrispondenza del numero dei pasti rispetto al numero dei pasti ordinati presso la singola struttura scolastica	Euro 500,00.
Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.	Euro 2.500,00 per ogni giornata di mancata consegna.
Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico.	Euro 1.500,00 ad evento.
Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	Euro 500,00 ad evento.
Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali	Euro 800,00 per ogni pasto non



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

personalizzate.	consegnato.
Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio.	Euro 200,00 per singolo plesso scolastico in cui si è verificata l'irregolarità.
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 5 pesate della stessa preparazione.	Euro 500,00 per ogni singolo plesso.
Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro.	Euro 500,00 per ogni irregolarità riscontrata.

RISPETTO DEL MENU'	PENALI
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.

MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE-SANITARIE	PENALI
Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale.	Euro 700,00 per ciascuna infrazione.
Mancato rispetto del Piano di Campionamento	Euro 500,00 per ciascuna infrazione.
Qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico a quanto previsto dalle norme vigenti	Euro 2.500,00 per ciascuna infrazione.
Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati.	Euro 600,00 per ogni infrazione.
Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili, ed in generale inadeguata effettuazione delle pulizie poste a carico dell'appaltatore.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente.	Euro 500,00 per ciascuna partita di prodotto.
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.	Euro 300,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa.	Euro 600,00 per ciascuna frazione.
Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato tecnico.	Euro 600,00 per ciascuna infrazione.
Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli proposti in sede di offerta tecnica	Euro 100,00 per ciascuna infrazione.

TEMPISTICA	PENALI
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore al 20% rispetto all'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.	Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.
Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un orario superiore al 20% rispetto all'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.	Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.

PERSONALE	
Figure professionali diverse, in numero o qualifica, da quelle previste dal capitolato e/o dall'offerta tecnica	Euro 300,00 per ogni infrazione.
Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	Euro 500,00 per ogni infrazione.
Irreperibilità del coordinatore del servizio o del suo sostituto ovvero ingiustificata mancata presenza alle riunioni concordate	Euro 200,00 per ogni infrazione.
Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale rispetto a quanto offerto	Euro 300,00 per ogni infrazione.
Indumenti di lavoro non conformi	€ 100,00 ad evento
DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	€ 500,00 ad evento



Città di Vittoria

DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE

VARIE	PENALI
Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.	Euro 1.000,00 per ogni infrazione.
Ritardi o omissioni rispetto agli obblighi documentali previsti dal capitolato	Euro 150,00 per ogni infrazione.
Mancata o carente manutenzione dei beni concessi in uso e mancata tenuta dei registri manutentivi	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
Mancata implementazione o mancato rispetto, per ogni soluzione migliorativa proposta, dei termini temporali previsti per la consegna rispetto a quanto offerto	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
Ogni ulteriore difformità nell'esecuzione dei servizi rispetto alle prescrizioni del capitolato ed ai vincoli dell'offerta tecnica presentata, o eventuali omissioni	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 2.000,00

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

ART.18 OFFERTA TECNICA

OFFERTA TECNICA : Max punti 70 su 100 come di seguito attribuiti:

1) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione a comprova

PUNTEGGIO MAX Punti 4

NO →Punti 0

SI →Punti 4

1) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O.22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) PER IL CENTRO DI COTTURA AZIENDALE Allegare documentazione a comprova



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

PUNTEGGIO MAX Punti 4

NO → Punti 0

SI →Punti 4

2) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE Allegare documentazione a comprova

PUNTEGGIO MAX Punti 4

UNI EN ISO 14001 →Punti 1

UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011 →Punti 1

EMAS →Punti 2

3) NUMERO DEI MEZZI DI TRASPORTO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI

PUNTEGGIO MAX Punti 4

6 mezzi (numero minimo obbligatorio in relazione a tutti i plessi scolastici ossia un mezzo di trasporto dedicato per ogni scuola) →punti 0

7 mezzi punti →2

Oltre 7 mezzi punti →4

4) UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP in riferimento ai nuovi C.A.M (Criteri Ambientali Minimi) INDICATI DI SEGUITO Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori

PUNTEGGIO MAX Punti 5

Per ogni fattore biologico utilizzato compreso nei nuovi CAM (Criteri Ambientali minimi) punti →1

5) UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGROALIMENTARI FRESCHI PROVENIENTI DA FILIERE LOCALI (KM0): Allegare lettera di intenti a comprova dell'accordo con produttori/fornitori

PUNTEGGIO MAX Punti 3

- UTILIZZO DI PRODOTTI provenienti da operatori agricoli locali, anche appartenenti ad organizzazioni di produttori riconosciute. **Punti → 1**
 - UTILIZZO DI PRODOTTI provenienti da operatori appartenenti ad organizzazioni non a scopo di lucro ma di valorizzazione delle produzioni agricole locali **Punti → 1**
- UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP in riferimento ai nuovi C.A.M (Criteri Ambientali Minimi) INDICATI DI SEGUITO Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori **Punti → 1**

6) ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTE-



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

RESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE ALL'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA

Presentazione di un progetto di massima che preveda il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionaria, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico e insegnanti, personale della Concessionaria, genitori e soprattutto gli alunni), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. **ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA** – max 2 pagine formato A4.

PUNTEGGIO MAX Punti 3

Sufficiente →Punti 0

Discreto → Punti 1

Buono → Punti 2

Ottimo → Punti 3

7) MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARI (Natale, Pasqua ecc) – da concordare con il Comune

PUNTEGGIO MAX Punti 3

NO →Punti 0

SI →Punti 3

8) PIANO PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE IN CASO DI INDISPONIBILITÀ DEL CENTRO DI COTTURA – GUASTO AI MEZZI DI TRASPORTO ASSEGNATI AL SERVIZIO, INTERRUZIONI STRADALI

PUNTEGGIO MAX Punti 5

Sufficiente →Punti 1

Discreto →Punti 2

Buono →Punti 3

Ottimo →Punti 5

9) VENDITA DEI BUONI PASTO MEDIANTE PROPOSTA MIGLIORATIVA RISPETTO A QUANTO PREVISTA DALL'ART. 14 DEL CAPITOLATO

PUNTEGGIO MAX Punti 5

NO →Punti 0

SI →Punti 5

10) VENGONO ASSEGNATE PER CIASCUN PASTO, DAL 2° FIGLIO IN POI, I SEGUENTI PUNTEGGI CORRISPONDENTI A FASCE PERCENTUALI DI SCONTO SUL PREZZO PAGATO DALLA FAMIGLIA IN RELAZIONE ALLA FASCIA DI REDDITO ISEE CUI APPARTIENE, FERMA RESTANDO LA QUOTA DI CONTRIBUZIONE DELL'ENTE

PUNTEGGIO MAX 10

Riduzione 30% → Punti 3

Riduzione 50% → Punti 5

Riduzione 70% → Punti 10



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

11) PIANO DI RILEVAZIONE BIMESTRALE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO
(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo; allegare schema di massima del progetto)

PUNTEGGIO MAX Punti 2

NO →Punti 0

SI →Punti 2

12) PASTI GRATUITI PER ALUNNI SEGNALATI DAL COMUNE

PUNTEGGIO MAX Punti 15

NO →Punti 0

20 pasti pro die →punti 5

30 pasti pro die →punti 10

40 pasti pro die →punti 15

13) GESTIONE DELLE ECCEDENZE (nei termini da concordare con il Comune) sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari con indicazione di tipi e quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

PUNTEGGIO MAX Punti 3

Sufficiente →Punti 0

Discreto →Punti 1

Buono →Punti 2

Ottimo →Punti 3

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 35 punti ponderali, sui 70 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

ART.19

ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara, in base alla seguente articolazione di giudizi:

Coefficiente	Articolazione giudizi	Descrizione del Giudizio
--------------	-----------------------	--------------------------



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

Fino a 0,20	Insufficiente	Trattazione non sufficiente e lacunosa che denota scarsa rispondenza della proposta rispetto al parametro oggetto di valutazione.
Fino a 0,40	Sufficiente	Trattazione sintetica contraddistinta da una sufficiente efficienza/efficacia della proposta rispetto al parametro oggetto di valutazione.
Fino a 0,60	Buono	Trattazione adeguata dei temi richiesti contraddistinta da una buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al parametro oggetto di valutazione.
Fino a 0,80	Molto buono	Trattazione completa dei temi richiesti, con perfetta rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della stazione appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al parametro oggetto di valutazione.
Fino a 1,00	Ottimo	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente.

Il coefficiente attribuito all'offerta sarà ottenuto dalla media delle valutazioni dei singoli commissari, considerando fino alla seconda cifra dopo la virgola per arrotondamento, sia nella media delle valutazioni dei commissari, sia nel calcolo del punteggio.

I coefficienti risultanti dalla valutazione verranno moltiplicati per i punteggi massimi previsti per ciascun sub-elemento. Il punteggio finale del merito tecnico risulterà dalla somma dei punteggi parziali attribuiti con le modalità sopra descritte.

ART.20

CONTESTAZIONI E RILIEVI

L'A.C. farà pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro congruo termine, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del predetto termine sino a nuova comunicazione. L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate se richiesta dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse. L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate durante le verifiche. Se entro cinque giorni dalla data della comunicazione l'impresa non fornirà nessuna controprova o in caso di giustificazione non accettata, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato che saranno decurtate sulle fatture di competenza dell'Ente dalla fattura del mese di riferimento. Qualora le inadempienze



Città di Vittoria

**DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE**

causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente la fornitura in funzione dei particolari scopi cui è destinata, l'Amministrazione comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente

sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART.21 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere fra i due contraenti l'azienda non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Ente, ma potrà avanzare le proprie riserve e, comunque, per eventuali contenziosi resta competente il Foro di Ragusa.