



COMUNE S. ALESSIO SICULO
(Città Metropolitana di Messina)

Determinazione del Responsabile Area Amministrativa

n. 595 del 17-09-2026

Registro settore n. 225 del 17-09-2026

OGGETTO: Determina di affidamento diretto sul mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), ai sensi dell' art. 50 del D.Lgs n. 36/2023, per del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2026-2027 periodo OTTOBRE 2026- GIUGNO 2027 alla T.R. Service Sas di Raciti Andrea P.Iva 02128870835 Via Torino 19, Furci Siculo (ME) CIG: BCFCCDAFE2

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Premesso:

Che da diversi anni, l'Amministrazione Comunale garantisce il servizio di refezione scolastica e che tale servizio rappresenta un irrinunciabile sostegno al diritto allo studio, in quanto la didattica prevede per l'utenza scolastica, anche, il tempo pieno;

Che con DM 31/12/1983 sono stati individuati i servizi a domanda individuale e tra questi rientra la mensa scolastica;

Che con Delibera di G.M. n.4 del 13.01.2026 sono state approvate le tariffe per i servizi a domanda individuale e per buono pasto, a titolo di quota di compartecipazione degli utenti ed è stato riconfermato l'importo di Euro 2,50 compresa Iva;

Che con delibera di G.M. n. 98 del 01/06/2026, immediatamente esecutiva, sono state assegnate le risorse finanziarie al Responsabile dell'Area Amministrativa per l'anno scolastico 2026-2027;

che con delibera di G.M. n. 136 del 28.07.2026, immediatamente esecutiva, sono state integrate le risorse per l'anno scolastico 2026-2027;

Visti: Lo Statuto e il regolamento di organizzazione dell'Ente;

- La Legge 7 Agosto 1990, n. 241, "Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai procedimenti amministrativi";
- Il Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi;
- l'art. 107 commi da 1 a 6 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali";
- l'art. 147-bis del D. Lgs. n. 267/2000 che dispone in materia di controlli di regolarità amministrativa e contabile negli enti locali;
- l'art. 183 del D. Lgs. n. 267/2000 che dispone in materia di impegni di spesa da parte degli enti locali;
- l'art. 191 del D. Lgs. n. 267/2000 che dispone in materia di regole per l'assunzione di impegni di spesa e per l'effettuazione di spese da parte degli enti locali;
- vista la delibera di CC n. 23 del 02.12.2025 di approvazione del DUP 2025/2027;
- vista la delibera di C.C. n. 24 del 02.12.2025 di approvazione del bilancio anno 2025-2027

RILEVATA l'esigenza di procedere all'affidamento delle prestazioni di cui all'oggetto;

DATO ATTO che l'art. 17, comma 2, del d.lgs. 36/2023 prevede che, in caso di affidamento diretto, la decisione

a contrarre individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale;

DATO ATTO, ai sensi del citato art. 17 e dell'art. 192 del TUEL, che il presente procedimento è finalizzato alla stipulazione di un contratto per l'affidamento di che trattasi le cui caratteristiche essenziali sono qui riassunte:

- Fine che con il contratto si intende perseguire e relativo oggetto: servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Plesso Scolastico A.Gussio per il periodo Ottobre/Giugno 2025;
- Importo del contratto: 83.539,66 IVA compresa;
- Forma del contratto: ai sensi dell'art. 18, comma 1, secondo periodo, del D. lgs. n. 36/2023, trattandosi di affidamento ai sensi dell'art. 50 del medesimo decreto, mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o sistemi elettronici di recapito certificato qualificato ai sensi del regolamento UE n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014;
- Modalità di scelta del contraente: affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 36/2023;
- Clausole ritenute essenziali: quelle contenute nella corrispondenza intercorsa tra le parti e nella documentazione della procedura di affidamento;

RILEVATO, preliminarmente, come le prestazioni di cui in oggetto non possano rivestire un interesse transfrontaliero certo, secondo quanto previsto dall'articolo 48, comma 2, del Decreto Legislativo 36/2023, in particolare per il suo modesto valore, assai distante dalla soglia comunitaria;

APPURATO:

- che l'art. 50 del d.lgs. 36/2023, con riferimento all'affidamento delle prestazioni di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 14 dello stesso decreto, dispone che le stazioni appaltanti procedono, tra le altre, con le seguenti modalità: a) affidamento diretto per lavori di importo inferiore a 150.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante; b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;
- l'Allegato I.1 al Decreto Legislativo 36/2023 definisce, all'articolo 3, comma 1, lettera d), l'affidamento diretto come "l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale, anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice";
- ai sensi dell'art. 58 del d.lgs. 36/2023, che l'appalto, peraltro già accessibile dato l'importo non rilevante, non è ulteriormente suddivisibile in lotti in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del Dlgs n. 36/2023;

TENUTO CONTO che gli affidamenti diretti, ancorché preceduti da una consultazione tra più operatori, sono contraddistinti da informalità e dalla possibilità per la stazione appaltante di negoziare le condizioni contrattuali con vari operatori, nel rispetto dei principi di cui al Nuovo Codice dei Contratti;

DATO ATTO che la Ditta T.R. Service Sas di Raciti Andrea P.Iva 02128870835 Via Torino 19, Furci Siculo (ME) è iscritta al MEPA, e già da diversi anni opera nel settore oggetto del presente atto ed espleta il servizio di mensa scolastica per altri comuni in maniera ottimale, nel rispetto del costo pattuito, degli standard qualitativi richiesti con sempre pieno soddisfacimento degli Enti e degli utenti, non creando disservizi e lamentale da parte delle famiglie;

che avvalendosi del portale MEPA veniva avviata la seguente RDO n.6547886 con l'operatore economico summenzionato;

VERIFICATO che, ai sensi di quanto disposto all'art. 55 del d.lgs. 36/2023, i termini dilatori previsti dall'articolo 18, commi 3 e 4, dello stesso decreto, non si applicano agli affidamenti dei contratti di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea;

RITENUTO di affidare alla ditta T.R. Service Sas di Raciti Andrea P.Iva 02128870835 Via Torino 19, Furci Siculo (ME), le attività in parola per un importo di € 80.326,60(Esclusa IVA), in quanto l'offerta risulta adeguata rispetto alle finalità perseguite dalla stazione appaltante e l'operatore economico risulta in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali;

RITENUTO di assumere idoneo impegno di spesa;

- o **ATTESTATO** che il sottoscritto non versa in situazione di conflitto d'interesse alcuno in relazione alla procedura in oggetto, ai sensi dell'art. 6 bis della legge n. 241/90 e s.m.i. e dell'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013;
- o **ACCERTATO**, ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 78/2009, convertito in Legge n. 102/2009, la compatibilità dei pagamenti derivanti dall'assunzione del presente impegno di spesa con lo stanziamento di bilancio e con le regole di finanza pubblica;
- o **VALUTATO** positivamente il presente provvedimento, sotto il profilo della regolarità e della correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 147-bis, c. 1 del TUEL e del vigente Regolamento comunale sul sistema dei controlli;

VISTO lo schema di capitolato, all'uopo predisposto, contenente le modalità esplicative per l'espletamento del servizio "de quo"(All.A);

DETERMINA

1. **Di stabilire** che la premessa è parte integrante e sostanziale del presente dispositivo;
2. **Di approvare** lo schema di capitolato predisposto e allegato alla presente determina;
3. **Di affidare** il servizio di refezione scolastica per il periodo 1 Ottobre – 30 Giugno 2027 alla Ditta T.R. Service Sas di Raciti Andrea P.Iva 02128870835 Via Torino 19, Furci Siculo (ME, ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 50/2016;
4. **Di dare atto** che la spesa complessiva di € 83.539,66 IVA inclusa trova copertura nel codice 04.06-1.03.02.15.006-Cap 805 impegno n.374 del 17.09.2026 Competenza 2026 Euro 25.000,00, Competenza 2027 Euro 50.000,00 e impegno n. 375 del 17.09.2026 Competenza 2027 Euro 9.000,00 , ai sensi dell'art. 183, comma 3 del D.Lgs. n. 267/2000 e del principio contabile applicato del bilancio di previsione 2026/2028;
5. **Di precisare** che ai sensi dell'art. 32 co. 14 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., il contratto si stipulerà mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in apposito scambio di consensi attraverso gli strumenti della piattaforma MEPA;
6. **Di dare atto** che la sottoscritta Responsabile non si trova in alcuna delle situazioni di incompatibilità o conflitto di interesse nemmeno potenziale previste dal vigente codice di comportamento dell'Ente e dalla Legge 190/2012 per le quali è fatto obbligo di astensione dal procedimento di che trattasi né in situazioni che danno luogo ad obbligo di astensione ai sensi del DPR 62/2013 e del codice di comportamento interno e di avere verificato che i soggetti intervenuti nell'istruttoria che segue non incorrano in analoghe situazioni;
7. **Di attestare** le regolarità e la correttezza del presente atto ai sensi e per effetti di quanto dispone l'art. 147 bis del D.Lgs. 267/2000;

8. **Di assolvere** gli obblighi di pubblicazione on- line, ai sensi del D.lgs n.33 del 14/03/2013 e della Legge n.190/2012 nel modo seguente: albo pretorio on- line sezione "determine ed in amministrazione trasparente sezione " bandi di gara e contratti".

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Caterina Quacquaro



PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Il Responsabile del servizio finanziario

VISTO l'art. 53 della L. 42/90, integrato con l'art. 1, lett. "i" della L.R. n. 43/91;

VISTO l'art. 12 della L.R. del 27/12/2000, n. 30

Ai sensi e per gli effetti delle disposizioni legislative sopra menzionate,

Per quanto concerne la sola repartizione tecnica sulla proposta di determinazione

ESPRIME PARERE

FAVOREVOLE

il 17/09/2026

ATTESTA

la copertura finanziaria della complessiva spesa di EURO

83.539,66

ai seguenti codici e numeri:

Codice 04.06.103.02.15.006

Codice

competenza CAP 805

Competenza

residui ANNO 2026 € 25.000,00

Residui

ANNO 2027 € 50.000,00

intervento IMP. 374

Intervento

IMP. 374

ANNO 2027 € 9.000,00

IMP. 375

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO





COMUNE DI SANT' ALESSIO SICULO

(Città metropolitana di Messina)

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**Servizio di Refezione Scolastica
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° Grado
Anno scolastico 2026-2027**

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale per gli alunni, i docenti e il personale ATA e specialistico della Scuola d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado, A.Gussio di S.Alessio Siculo per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì e nei giorni di prolungamento pomeridiano delle attività didattiche.

Art.2 DURATA DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è fissata in mesi 9 (anno scolastico 2026-2027), secondo gli indicativi tempi di avvio e conclusione delle attività didattiche, nel rispetto del calendario scolastico e decorre dalla data di effettivo inizio del servizio oggetto dell'appalto.

Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento del servizio per il periodo necessario alla conclusione di una nuova procedura alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di aggiudicazione. La Ditta si obbliga sin da ora ad accettare l'eventuale proroga.

Art. 2 Svolgimento del servizio

La ditta aggiudicataria svolgerà il servizio (consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti) nei locali ubicati nella scuola comunale sita in via M. Altadonna a S. Alessio Siculo, servendosi degli arredi di proprietà comunale (refettorio, banchi, sedie e quanto altro necessita), con l'assicurazione di un uso adeguato.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a tenere indenne da responsabilità a qualunque titolo l'Amministrazione Comunale da ogni danno e/o pericolo che possa derivarne dall'esecuzione del servizio a cose o persone e/o terzi.

Art.3 Disposizioni normative

La Ditta aggiudicataria dovrà conformarsi alle disposizioni normative contenute nei decreti legislativi nn.155 e 156 del 26.05.1997 e successive modifiche ed integrazioni concernenti, rispettivamente l'igiene dei prodotti alimentari e le misure supplementari in merito al controllo. La ditta affidataria della fornitura del servizio dovrà, essere munita delle autorizzazioni sanitarie.

Art. 4 Obblighi

La Ditta aggiudicataria accetta di assumere a suo completo ed esclusivo carico i seguenti obblighi d'oneri, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione:

- Garantire la qualità della fornitura, secondo le disposizioni normative di cui all'art. 3 del D.Lgs n. 155 del 26.05.1997, così come modificato dalla legge n.526 del 21/12/1999, salvo incorrere nelle sanzioni amministrative di cui all'art.8 del D.P.R.citato; nonché adeguarsi a quanto previsto dai capitoli I,II,IV, del citato decreto;
- Assicurare la buona riuscita del servizio con preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Per ogni onere derivante dal servizio mensa (preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, pulizia locali, materiale occorrente, norme igienico- sanitarie) si fa espresso riferimento al Piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

Art. 5 Pagamenti

L'importo del singolo pasto è di Euro 6,35 + IVA al 4% e verrà ripartito mensilmente dietro presentazione di regolare fattura elettronica, con l'indicazione del numero dei pasti serviti. Restano a carico della ditta le eventuali spese contrattuali e di registrazione.

Art. 6 Oneri inerenti il servizio

L'organico sotto indicato rappresenta quello minimo da impiegare nei centri refezionali al fine di svolgere tutte le prestazioni previste nel capitolato:

N. 1 (uno) operatore ogni 35 bambini/pasto e, comunque, con un minimo di n. 1 operatore per ogni centro refezionale.

Il Comune è tenuto a comunicare all'I.A. le eventuali soppressioni di sezioni e/o aumenti di sezioni. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 7

Vestiario e disciplina del personale

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materie di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs 81/2008 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici effettuata dal Datore di lavoro.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e succ.mod. ed int..

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici: i soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

ART. 8

Osservanza disposizioni normative

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, DPR 305/56, D.lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le direttive 89/392/cee e 91/368/Cee).

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

L'I.A. 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 nazionali di lavoro di settore.

Il personale ispettivo dell'I.A. è tenuto ad indossare camice e copricapo nel momento della sua presenza presso i centri refezionali.

Art. 9

Igiene del personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 10

Sicurezza luoghi di lavoro

Al fine di eliminare i potenziali rischi derivanti da interferenze, si farà espresso riferimento al documento di valutazione dei rischi che dovrà essere richiesta dalla I.A. al Dirigente dell'Istituto Comprensivo di S.Teresa Riva;

Art. 11

Rispetto caratteristiche merceologiche e modalità di preparazione pasti

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 che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate, se non previa autorizzazione dell'A.C.. E' ammesso l'uso di pesce surgelato.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C. ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. Il personale adibito alle preparazioni di piatti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalle Leggi vigenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Per la manipolazione delle vivande il personale si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette e guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati. Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75° C misurata al cuore.

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente il trasporto e la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 1°C e i 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prime di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. per un massimo di 24h. e con metodica dedicata, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
2. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
3. La carne trita deve essere macinata appena prima della cottura;
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
5. Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
6. Le operazioni di impanatura devono avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
8. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione;
9. Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
10. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
11. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

Art. 12

Menù e mezzi di trasporto

I menù sono diversificati per cicli scolastici.

- scuola Infanzia;
- scuola Primaria;
- scuola secondaria 1° grado

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle tabelle dietetiche.

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc

- dessert: frutta di stagione (come da tabelle dietetiche).

I menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione c/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione. L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche nella quantità prevista, differenziata per scuole: infanzia, primaria, secondaria 1° grado.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo siano ridotti al minimo.

Art. 13

Distribuzione pasti

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell' I.A., nei locali adibiti a refettori. Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione agli utenti per ogni singolo centro di consegna dovrà intercorrere un tempo **non superiore a 20 minuti**. Tali orari dovranno essere rispettati dalla I.A. in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Ufficio competente comunicherà all'I.A. eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso il refettorio, l'I.A. emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

La bolla di accompagnamento, emessa dalla Ditta, attestante il numero dei pasti serviti agli alunni presenti e secondo le tabelle dietetiche, dovrà essere vistata giornalmente dai responsabili della scuola.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune. Per ogni mezz'ora di ritardo attestata verrà applicata una penale di € 25,00.

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario come previsto all'art. 8.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti, a cura della Ditta aggiudicatrice agli alunni con piatti, posate e bicchieri a perdere, dalla stessa forniti, secondo le caratteristiche di igienicità previste dalle norme vigenti.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio consistono in:

- Apparecchiatura e sparecchiatura;
- Pulizia del refettorio, sanificazione, disinfezione dei tavoli.

Art. 14

Controlli

E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi dell' ASP;
- il personale incaricato dal Comune;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'A.C.;

Il Comune è titolare delle attività gestionali del presente capitolato. In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza ad effettuare controlli – anche su richiesta del Dirigente Scolastico in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione.

Il Comune applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta.

Il Comune:

- cura i rapporti con la Ditta ed ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, per seri e comprovati motivi.
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione dei menù riferiti alle tabelle dietetiche.
- Autorizza, supervisiona la preparazione di diete speciali e la loro corretta somministrazione.
- Autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione.
- Effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato.
- Cura, altresì, ogni altra attività gestionale inerente il capitolato.

Art. 15

Obblighi assicurativi e Responsabilità

La Ditta appaltatrice deve provvedere alla stipula di contratti di assicurazione con una primaria compagnia assicurativa, per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi per un massimale di almeno € 1.500.000,00 per danni a persone e/o cose.

La polizza RCT/RCO dovrà essere consegnata all'A.C., prima della stipula del contratto.

La mancata presentazione della polizza entro i termini fissati dall'Amministrazione Comunale, comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 16

Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fideiussoria, ai sensi del D.Lgs n.50/2016 e succ.mod. ed int. Tale garanzia potrà essere

presentata mediante idonea fideiussione bancaria od assicurativa per un importo pari al 10% dell'affidamento, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della legge del 10/06/1982, n.348.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della Ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone- corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima dell'affidamento del servizio

Art 17

Proroga del Servizio

Il servizio può essere prorogato sulla base di un provvedimento motivato dell'Amministrazione che si riserva la facoltà di ricorrere ai sensi del D.Lgs. n.36/2023, per l'affidamento all'aggiudicatario dell'appalto iniziale, della gestione di analogo servizio per un ulteriore periodo di tempo, successivo alla scadenza del contratto. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Ove, alla data di scadenza dell'affidamento del servizio non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

Art.18

Penalità e contestazioni

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso. Ove non si attenga a tutti gli obblighi, è tenuta al pagamento di una penalità in rapporto alla gravità della inadempienza e della recidività, qualora risultino sanabili, fino ad un importo pari al costo dei pasti per ciascuna giornata oggetto di contestazione. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Il servizio ove necessario, può essere attivato, provvisoriamente, salvo riserve di legge. Dopo cinque contestazioni non risolte l'Amministrazione procederà alla risoluzione espressa di diritto dall'affidamento.

Art.19

Risoluzione del contratto e Vigilanza

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione dei servizi, compresa l'impossibilità di garantirne il regolare e corretto svolgimento, l'A.C. ha la facoltà di risolvere il contratto mediante semplice dichiarazione extragiudiziale, intimata a mezzo raccomandata A/R.

Tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa danni in conseguenza dell'inadempimento, da parte dell'impresa appaltatrice, dei suoi impegni contrattuali. La risoluzione del contratto darà diritto all'A.C. di rivalersi su eventuali crediti, nonché sulla cauzione prestata .

L'A.C. potrà, altresì, ottenere la risoluzione del contratto in caso di cessione dell'impresa appaltatrice, di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramenti.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell'A.C. il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa appaltatrice inadempiente.

Qualora l'impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare richiesta alcuna di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'amministrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di eseguire sull'espletamento del servizio ogni forma di controllo e vigilanza prevista dalla legge, qualora infatti il servizio non dovesse risultare gestito in modo efficace e confacente alle esigenze potrà recedere dal contratto dando un giustificato preavviso di giorni 15 e la ditta aggiudicataria non avrà nulla a che pretendere circa la mancata prosecuzione del rapporto che si considererà ipso iure risolto.

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio, sono interamente a carico dell'Impresa, compresa la fornitura delle attrezzature e del materiale necessario al buon funzionamento del servizio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'I.A.

L'I.A., deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio nel territorio del Comune di S.Alessio Siculo.

Art.20

Clausola risolutiva espressa

Il presente contratto è risolto immediatamente e automaticamente, ai sensi dell'art.88 del D.Lgs 159/2011, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura informazioni interdittive (cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'articolo 67 del D.Lgs.159/11) fatto salvo il pagamento del valore delle prestazioni già eseguite e il rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione del rimanente, nei limiti delle utilità conseguite dalla Stazione Appaltante.

Art.21

Controversie

Il foro competente è esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria del distretto territoriale ove ha sede il Comune di S.Alessio S., nei casi in cui vi sia una controversia che possa sorgere nei confronti di esso.

Art.22

Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni del codice civile e delle altre norme speciali regolanti la materia.

La Ditta appaltatrice acconsente al trattamento dei dati, nel rispetto del D.Lgs.n.196 del 30/06/2003 e s.m.i.

Per accettazione: La Ditta

Per il Comune: Responsabile Area Amministrativa
Dott.ssa Quacquaro Caterina