



**COMUNE DI SPERLINGA**  
**( Libero Consorzio Comunale di Enna )**

*Via Salita Municipio 2 - 94010 Sperlinga (EN)*  
*Codice fiscale / P. IVA: 00114480866*  
*PEC: protocollo@pec.comune.sperlinga.en.it*  
*Centralino unico: Tel. 0935-643025 –*

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI PASTI CONFEZIONATI  
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'  
INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA PERSONALE DOCENTE E ATA PER L'  
ANNO SCOLASTICO 2026.**

**ART. 1**  
**OGGETTO DELLA FORNITURA**

L'affidamento ha per oggetto la fornitura di pasti per il Servizio di Refezione Scolastica, per il periodo gennaio – giugno 2026, per gli alunni della scuola dell'infanzia, per gli alunni della scuola primaria del 2° Circolo Didattico “ Carmine-San Felice” sito in Comune di Sperlinga nonché del personale docente e ATA per cinque giorni la settimana, secondo il calendario scolastico, escluso il Sabato e le giornate di vacanza.

I fruitori giornalieri del servizio si presumono mediamente in n° 14 alunni e n. 2 insegnanti e n. 1 personale ATA: numero 17/20 pasti giornalieri.

La stazione appaltante, tenuto conto della convenienza economica dell'erogazione del servizio, si riserva di valutare discrezionalmente se procedere ad eventuale rinnovo fino a dicembre 2026.

**ART. 2**  
**PREPARAZIONE DEI PASTI**

La fornitura consiste nella preparazione di pasti caldi, trasporto e consegna per gli utenti della Scuola di cui sopra, del Comune di Sperlinga. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto di generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, secondo i menù e le grammature indicate nella allegata tabella dietetica con menù invernale e primaverile, e in base all'allegata tabella merceologica dei principali prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti. I pasti dovranno essere preparati e consegnati in giornata. Il pasto sarà costituito da un "primo", un "secondo", "contorno e verdura fresca o cotta", pane, frutta fresca di stagione o dolce e acqua, e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegate al presente capitolato e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

La Ditta dovrà fornire posate, tovaglette di carta, bicchieri, il tutto monouso ed in confezioni sigillate. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare variazioni di menu e grammature conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dalla competente ASL, con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della consegna, alle temperature indicate dal D.P.R. 327/80, non dovrà mai superare 40 minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Giornalmente entro le ore 9,30 del mattino, un operatore della scuola comunicherà telefonicamente alla Ditta il numero delle presenze degli utenti che abbiano consegnato i buoni pasto emessi dal Comune. In caso di sciopero o per altre ragioni che comporteranno la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e, in tal caso, nessuna indennità potrà essere pretesa dalla Ditta. In caso di sciopero o per altre ragioni che comporteranno la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e, in tal caso, nessuna indennità potrà essere pretesa dalla Ditta.

### **ART. 3**

#### **TRASPORTO E CONSEGNA**

La Ditta dovrà provvedere con propri mezzi idonei al trasporto dei pasti nei plessi indicati e alla consegna non oltre le ore 13.00. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43 e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

I pasti che saranno trasportati dal Centro cottura agli altri plessi devono essere allocati in idonei contenitori per il trasporto e conformi al D. Lgs. 155/97 ed alla normativa vigente.

I pasti saranno confezionati caldi in apposite vaschette mono uso per alimenti ermeticamente chiuse mediante termo sigillatura con specifica pellicola. Le singole porzioni in cibo saranno inserite in appositi contenitori isotermici, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art. 31) con una caduta termica non superiore a 5°C l'ora.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che sarà effettuato presso il Centro. La frutta lavata deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta mono porzione ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, munite di coperchio.

Per la preparazione e cottura dei pasti l'amministrazione Comunale mette a disposizione il punto cottura attrezzato sito in via NAZIONALE (edificio ex scuola elementare), a Sperlinga. Nel caso di utilizzo di questo centro cottura il gas è a carico della Ditta, così come l'onere di munirsi dell'autorizzazione sanitaria.

In alternativa la ditta può mettere a disposizione un proprio centro cottura autorizzato ed a norma per la refezione scolastica sito in un arco di max 20 Km dai plessi scolastici di Sperlinga. Il centro di produzione di pasti non deve essere distante più di 20 km da questo Comune.

I locali dove la Ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva, dovranno essere dichiarati idonei dalla competente autorità, sotto il profilo dei requisiti d'igiene ma anche con riguardo alla potenzialità produttiva ed alle eventuali emissioni nocive o moleste. L'idoneità di cui sopra e l'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Ufficio del Medico Provinciale, sono condizioni essenziali per l'assegnazione dell'affidamento.

La Ditta è tenuta a comunicare prima dell'inizio del servizio e la firma del verbale di consegna del servizio, la sede dei locali in cui provvederà alla cottura e confezione dei pasti, consegnando altresì, copia di tutte le autorizzazioni sia per il centro cottura che per i mezzi di trasporto.

Quotidianamente la Ditta emetterà bolla di consegna nel rispetto delle vigenti norme riportante l'ora di inizio trasporto, l'ora di consegna ed il numero dei pasti consegnati alla Scuola Materna e primaria.

#### **ART. 4 QUALITA' FORNITURE**

La Ditta dovrà essere in grado di fornire alimenti biologici e derrate di prima qualità da utilizzarsi per la preparazione dei pasti, con particolare riferimento ai seguenti prodotti: frutta e verdura, carne di primo taglio, olio d'oliva extra vergine, uova, pollame.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelati che abbiano subito processi di decongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risultino talmente prossimi da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento (CEE) n° 2092/91 e sue successive integrazioni e modifiche, e del Reg. (CE) n° 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n° 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati.

#### **ART. 5**

##### **SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P)**

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. N. 155/1997.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime.

- Analisi dei rischi del processo produttivo; »
- Identificazione dei punti critici;
- Definizione dei limiti di accettabilità;
- Definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;

- Definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- Verifica del sistema di autocontrollo;
- Definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

## **ART.6 CONTROLLI**

Il controllo sul regolare e preciso funzionamento del servizio, è demandato al personale dell'Ufficio Servizi Scolastici e pubblica istruzione del Comune.

Eventuali ispezioni potranno essere effettuate dall'Ufficiale Sanitario, dal Dirigente Scolastico, dai rappresentanti dei genitori, questi ultimi purché autorizzati dal Comune.

## **ART. 7 COSTO DELLA FORNITURA**

L'importo complessivo della fornitura è calcolata sul numero complessivo dei pasti forniti dalla ditta per il numero di utenti che hanno diritto alla refezione scolastica nel periodo di riferimento. Il servizio è finanziato in parte con fondi comunali in parte con il gettito da tariffa quale contribuzione dell'utente.

Il prezzo offerto rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale in aumento del prezzo offerto.

## **ART.8 DURATA DELLA FORNITURA**

La durata del presente appalto è fissata dalla data di consegna e fino alla concorrenza del numero dei pasti appaltati e comunque fino al 31.12.2026. Eventuali varianti alla fornitura potranno essere autorizzate nei termini di cui all'art. 63 del D.lgs. 50/2016.

L'Amministrazione comunale, sulla base delle decisioni caratterizzanti il nuovo anno scolastico 2026, tenendo conto del numero di bambini frequentanti, valuterà se disporre la proroga o il rinnovo, ai sensi dell'art. 106 cod. appalti, alla stessa ditta fino a dicembre 2026.

## **ART. 9 RESPONSABILITA' DELLA DITTA**

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti alle sedi scolastiche, nonché essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle leggi vigenti in materia.

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da

eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati o inidonei distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, potessero derivare al Comune o a terzi - persone o cose - si intende, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Pertanto, la ditta si obbliga a ritenere sollevato il Comune da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo e il personale di cui al presente capitolato

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, che ne è il solo responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente appaltante. Per i rischi di responsabilità civili verso terzi derivanti dallo espletamento del servizio, l'appaltatore dovrà essere coperto da idonea assicurazione. L'Impresa, prima della stipula del contratto deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2), in particolare, e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. L'Impresa per potere espletare il servizio deve essere iscritta alla C.C.A.A.I. nella categoria relativa all'attività di ristorazione collettiva ed essere dotata di automezzo idoneo al trasporto degli alimenti.

## **ART. 10**

### **TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITA' CONTRIBUTIVA**

La Ditta dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un ottimo espletamento del servizio.

La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, previdenza, assistenza, di assicurazioni sociali, di tutela della sicurezza e della salute, di contribuzione e retribuzione, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. La stessa è obbligata, altresì, ad attuare e garantire nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria. In caso di accertata inadempienza contributiva e/o retributiva, è previsto l'intervento sostitutivo dell'Ente, ai sensi degli artt.4 e 5 del D.P.R.n.207/2010.

## **ART. 11 PAGAMENTI**

Alla fine di ogni mese la ditta dovrà far pervenire al Comune regolare fattura corredata da apposite bolle di consegna in duplice esemplare. La fattura sarà messa a pagamento, se riscontrata positivamente alla verifica contabile da parte del Responsabile del Settore Amministrativo, entro 30 gg. dal ricevimento. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione delle penali, fino all'emissione del relativo provvedimento.

La liquidazione delle fatture è altresì condizionata alla dimostrazione della regolarità contributiva (DURC). In caso di inottemperanza, la stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi suddetti. Il pagamento alla Ditta delle

somme accantonate non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la Ditta non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla Ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o, in subordine, con qualsiasi altro mezzo ritenuto idoneo da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti per il servizio effettuato.

Ai fini del pagamento delle somme spettanti, la Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto. Pertanto, la ditta aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 3 della suddetta legge, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati anche in via non esclusiva, ed a comunicare a questo Ente gli estremi identificativi dei suddetti conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione. In caso di mancato adempimento dei suddetti obblighi sarà attivata la risoluzione espressa del presente contratto.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, il codice identificativo gara (C.I.G.).

## **ART. 12 DIVIETI**

Resta vietato alla Ditta aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

## **ART. 13 SOSPENSIONE**

Nessuna richiesta, rivendicazione o pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta in ordine al servizio svolto, né sul numero complessivo di alunni partecipanti quotidianamente alla Refezione Scolastica. Qualora, per causa di forza maggiore o per eventi imprevisi ed imprevedibili, le scuole dovessero restare chiuse, l'Amministrazione si riserva di sospendere l'appalto del servizio per tali periodi, senza che la Ditta abbia nulla a pretendere.

## **ART.14 PENALI**

In caso di inadempimento agli obblighi dell'appalto, l'appaltatore, oltre ad ovviare all'infrazione contestata nel termine stabilito, sarà passibile di pene pecuniarie da un minimo di € 100,00 fino a € 500,00 così come di seguito specificati:

- fornitura di pasti/alimenti con cariche microbiche elevate: € 500,00;
- fornitura di pasti/alimenti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dalla tabella merceologica allegata al presente capitolato: da € 300,00 ;

- fornitura di pasti preparati in base a menù non conformi alla tabella dietetica allegata al presente capitolato: da € 300,00 ;
- fornitura di pasti/alimenti per quantità e grammature non corrispondenti a quelle previste nella tabella dietetica allegata al presente capitolato: da €.200,00;
- fornitura di pasti/alimenti, nei giorni di funzionamento del servizio, in numero e/o quantità inferiori a quelli ordinata : € 100,00 ;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ( con conseguente disservizio per l'utenza scolastica): €100,00;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge : € 100,00 ;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie in ordine alla produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, nonché in ordine alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti ed alle condizioni e modalità d'uso dei locali, servizi, attrezzature,ecc. : € 500,00;

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. L'ammontare delle penali sarà ritenuto dalle somme dovute all'appaltatore, ed all'occorrenza sarà prelevato dalla cauzione.

Qualora si verificassero da parte della Ditta inadempienze tali da pregiudicare il servizio anche dopo il richiamo scritto, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto prima della sua naturale scadenza, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

## **ART. 15**

### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che , oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- cessazione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto e/o cessione;
- inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina e della distribuzione dei pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e degli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche ovvero Utilizzo per almeno tre volte di derrate non previste dal presente capitolato;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
- venir meno dei requisiti richiesti per l'affidamento di cui all'art 80 codice;
- mancata reintegrazione della cauzione in caso di parziale o totale escussione;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;
- conferimento di incarichi ad ex dipendenti del comune che abbiano esercitato nei confronti della ditta poteri autoritativi o negoziali in violazione del codice di comportamento adottato dal comune di Sperlinga;

- violazioni delle norme del codice antimafia di cui al DLgs 159/2011.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

## **ART. 16 DOMICILIO LEGALE**

Agli effetti del presente atto, ed ai fini della competenza giudiziaria, la Ditta dovrà eleggere il domicilio legale in Sperlinga c/o il Comune di Sperlinga. Le intimazioni e notifiche verranno eseguite per mezzo PEC.

## **ART. 17 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. E' in ogni caso esclusa la competenza arbitrale.

## **ART. 18 CAUZIONE**

A garanzia dell'esatto adempimento delle clausole contenute nel presente Capitolato e per la corretta esecuzione del servizio, la Ditta dovrà prestare prima della esecuzione del contratto cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo netto dell'appalto con le modalità stabilite dall'art.103 del D.Lgs. 18/04/2016, n.50.

Dovrà altresì presentare polizza RCA per qualsiasi danno arrecato in esecuzione del presente servizio, con massimale di euro 500.000,00.

## **ART. 19 ONERI A CARICO DELLA DITTA**

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, fatte eccezioni dell'imposta sul valore aggiunto, nonché tutte le spese contrattuali, di registrazione, diritti di segreteria, etc.. sono a carico della Ditta.

## **ART. 20 RINVII**

Per quant'altro non previsto, si farà riferimento alle norme del D.Lgs 50/2016 e del Codice Civile vigente in materia.