



IISS "Ven. I. Capizzi" Bronte (CT)  
Prot. 0001420 del 15/02/2019  
(Uscita)

**IISS "Ven. Ignazio Capizzi" Bronte**  
Liceo Classico - Liceo Artistico - Liceo Scientifico - IPSIA - IPSASR  
CM: CTIS00900X

**Avviso: 10862 del 16/09/2016 - FSE - Inclusione sociale e lotta al disagio**  
**Cod. Progetto: 10.1.1A-FSEPON-SI-2017-87**  
**CUP: H99G17000270007- CIG: Z6426939E2**

### CONTRATTO FORNITURA MENSA SCOLASTICA

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Ven. Ignazio Capizzi" con sede in Bronte C.F. 80011280874 rappresentato dalla Dirigente Scolastica Grazia Emmanuele nata a Randazzo il 20/05/1957 C.F. MMNGRZ57E60H175W, d'ora in poi denominato "Istituto"

e  
la ditta Catering Srl con sede in Bronte, Viale Catania, 60 C.F. 04760390874, rappresentata dal Sig. Cascino Gionatan, nato a Noto il 09/07/1983, C.F. CSCGTN83L09F943P, d'ora in poi denominato "ditta"

#### CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE:

##### Art. 1- Oggetto della fornitura

Il contratto ha per oggetto la fornitura di circa n. 1000 pasti (20 pasti al giorno per 10 giorni per ognuno dei cinque moduli) così distribuiti:

- N. 20 alunni per n.10 giorni – Modulo "La Scherma"
  - N. 20 alunni per n.10 giorni – Modulo "Una scommessa da non perdere!!!"
  - N. 20 alunni per n.10 giorni – Modulo "Informatica e...disabilità"
  - N. 20 alunni per n.10 giorni – Modulo " Scrivere per il teatro...in digitale".
  - N. 20 alunni per n.10 giorni – Modulo "Matematica in gioco"
- (il numero degli incontri è puramente indicativo e potrebbe subire variazioni)

La ditta dovrà fornire un pasto caldo come da capitolato elaborato rispettando i seguenti criteri: Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N (ultima versione 2003) e conformi ai menù e alle tabelle dietetiche predisposte dalla ASP di Catania;

##### MENU' MINIMO:

- Primo piatto: - piatto di pasta/riso(70gr/50gr)
- Secondo piatto: - carne bianca/rossa (110 gr circa) o pesce (100 gr circa) o latticini (70 gr circa)
- Contorno: - verdure o patate Frutta di stagione 1 panino 1 bottiglia d'acqua --da 0.500 lt.

**Casi particolari:** La ditta è tenuta, su richiesta dell'Amministrazione scolastica, alla fornitura di pasti alternativi per gli alunni di etnia e/o religioni diverse o per alunni con intolleranze alimentari. L'Istituto provvederà entro le ore 9.30 a comunicare il n. di casi particolari. La ditta provvederà senza maggiorazione di prezzo all'erogazione del pasto "speciale". Le diete alternative o speciali dovranno essere fornite senza alcun sovrapprezzo.



## IISS "Ven. Ignazio Capizzi" Bronte

Liceo Classico - Liceo Artistico - Liceo Scientifico - IPSIA - IPSASR  
CM: CTIS00900X

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di:

- tovaglioli, tovagliette, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/94 n. 735, il Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/3/73, le norme attuative della direttiva 93/8/CEE;
- olio extra vergine d'oliva, aceto, sale;
- personale necessario alla distribuzione dei pasti;

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla circolare ministeriale della Sanità n. 75/80 e da altre eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

### Art. 2 – Prezzo, fatturazione e modalità di pagamento

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero suddetto dei pasti è puramente indicativo e variabile in quanto legato alla presenza degli alunni. La variazione in diminuzione dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel bando non comporta variazioni del prezzo unitario a pasto. Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto. Per ogni pasto effettivamente erogato sarà corrisposta la somma di € 6,73 (sei/73) + Iva al 4% per un importo massimo totale di € 7.000,00 IVA inclusa.

Trattandosi di progetto europeo, il pagamento avverrà solo dopo l'accreditamento da parte dell'Unione europea del finanziamento specifico ed a seguito di ricevimento della regolare fattura.

### Art. 3 - Durata contratto

Il presente contratto avrà efficacia dalla data della sua stipula e secondo il calendario che sarà comunicato alla Ditta all'avvio del progetto.

La distribuzione dovrà coprire presumibilmente il periodo: Febbraio 2019 -Agosto 2019.

La somministrazione dei pasti avverrà in differenti giorni della settimana al termine delle attività didattiche curriculari tra le ore 13.45 e le ore 14,30 circa, come stabilito dal progetto,

### Art. 4 - Servizi a carico della Ditta affidataria

Il servizio comprende: la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti, le operazioni di approntamento e riordino dei tavoli e la fornitura di tutto quanto necessario alla corretta fruizione del servizio (imballo per il trasporto, piatti, posate e bicchieri monouso, tovaglietta e tovaglioli).

Resta a carico della ditta aggiudicataria ogni onere diretto o indiretto scaturente dall'adempimento del presente contratto.

### Art. 5 - Consegna pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso le sedi che saranno comunicati dall'istituto. Il servizio mensa dovrà comprendere l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per la



## IISS "Ven. Ignazio Capizzi" Bronte

Liceo Classico - Liceo Artistico - Liceo Scientifico - IPSIA - IPSASR

CM: CTIS00900X

distribuzione dei pasti. La distribuzione dovrà avvenire tra le ore 13,45 e le ore 14,30 circa, nelle giornate prefissate come da calendario. La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia, che verrà firmata per ricevuta, da un addetto dell'Istituto, recante l'indicazione del numero di eventuali contenitori, del numero di pasti consegnati e l'ora di consegna. Qualora il personale scolastico riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, lo specificherà sulla bolla stessa e avvertirà telefonicamente la ditta della mancanza rilevata. In tale ipotesi la ditta aggiudicataria dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti e produrre nuova bolla ad integrazione. Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate alla segreteria dell'Istituto.

Le consegne dei pasti vanno effettuate al massimo entro i 15 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

### Art. 6 - Modalità di erogazione

La ditta aggiudicataria dovrà osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel capitolato ed utilizzare merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Per "qualità" si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri. La ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, la predisposizione, il trasporto e la distribuzione dei pasti siano effettuati in modo igienico. Il servizio di refezione dovrà sempre essere garantito, anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

### Art.7 - Locali e attrezzature

La ditta dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura ad una distanza non superiore a Km 50 dall'Istituto e autorizzato a norma delle vigenti disposizioni di legge. La durata del trasporto, della distribuzione e della somministrazione, non deve essere superiore ad un'ora stante che questo Istituto trovasi in area montana con difficoltà di collegamento viario e in specie durante il periodo invernale e così come stabilito dal D.A 20/05/96 n° 19372 e successive modifiche ed integrazioni;

Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione e somministrazione dei pasti in programma, oltre a presentare, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico - sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, della legge 30/4/1962 n. 283 decreto 20 maggio 1996 e succ. modifiche, al fine di un adeguato -mantenimento termico del cibo ed a ridurre al minimo i tempi di stazionamento del cibo nei contenitori fra la cottura dei cibi e la loro somministrazione. Sono esclusi tassativamente i cibi confezionati in monoporzione. La ditta dovrà risultare, inoltre, in regola con le leggi sulla prevenzione infortuni, incendi, e sicurezza sul lavoro, osservando scrupolosamente il decreto del Presidente della Repubblica

Corso Umberto, 279 - 95034 - Bronte (CT) Cod. Fisc. 80011280874

Dirigente Tel. 095 6136096 - Direttore S. G. A. Tel. 095 6136097 - 7725249 Centralino Tel. 095 6136100 - Fax 095 693499

Posta elettronica certificata: ctis00900x@pec.istruzione.it; posta elettronica: ctis00900x@istruzione.it

Sito web: [www.iscapizzi.gov.it](http://www.iscapizzi.gov.it)



## ISS "Ven. Ignazio Capizzi" Bronte

Liceo Classico - Liceo Artistico - Liceo Scientifico - IPSIA - IPSASR  
CM: CTIS00900X

27/4/65 n. 547 e 7/1/56 n. 104 19/3/1956 n. 3020 D.M. 303 concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quello per l'igiene dal lavoro e quello per l'igiene del lavoro.

### Art. 8 — Modalita' di preparazione dei pasti confezione e trasporto contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. e al D.M.n. 210 del 15.06.2000.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento di temperature idonee. La somministrazione agli utenti sarà a cura della ditta appaltatrice mediante **scodellamento in loco. E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti confezionati in monoporzione.**

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome dell'Istituto, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme alle vigenti disposizioni di legge.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfuri per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomici in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

### Art. 9 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43 e D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell' A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto dei presente appalto.

### Art.10 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento:



## **IISS "Ven. Ignazio Capizzi" Bronte**

Liceo Classico - Liceo Artistico - Liceo Scientifico - IPSIA - IPSASR

CM: CTIS00900X

alla Legge n. 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n. 327 del 26.3.1980 e s.m.i; - al D.Lgs. n. 155 del 26.5.1997 e s.m.i., al D.A 20 maggio 96 n° 19372 nonché a quanto previsto dal presente capitolato. Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate. In particolare le derrate accompagnate dalla dicitura " Biologico " dovranno essere di tipo biologico cioè provenienti da coltivazioni biologiche ai sensi del regolamento CE n° 1804/99 ed essere assoggettata al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n° 2092/191 tramite gli organi di controllo a ciò abilitati.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere, all'origine, in confezione sigillata non manomissibili muniti di apposita etichetta conforma a quanto previsto dalla normativa in materia ; in particolare sull' etichetta della confezione dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie :

- da agricoltura biologica regime di controllo CEE;
- nome dell'organo di controllo abilitato ed estremi dell'abilitazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e sigla del produttore .

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M), a tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

### **Art. 10 – Personale: norme concernenti il personale addetto alla produzione, al confezionamento, alla distribuzione e alla somministrazione**

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi, dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Istituto.

### **Art. 11 — Responsabile del servizio**

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto dal servizio richiesto dall'istituzione scolastica e di adeguata formazione documentata.

### **Art. 12 - Controlli sulla produzione e sul servizio**

E' facoltà dell'Istituto effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla ditta aggiudicatrice e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del

Corso Umberto, 279 – 95034 – Bronte (CT) Cod. Fisc. 80011280874

Dirigente Tel. 095 6136096 - Direttore S. G. A. Tel. 095 6136097 - 7725249 Centralino Tel. 095 6136100 - Fax 095 693499

Posta elettronica certificata: ctis00900x@pec.istruzione.it; posta elettronica: ctis00900x@istruzione.it

Sito web: [www.iscapizzi.gov.it](http://www.iscapizzi.gov.it)



## **IISS "Ven. Ignazio Capizzi" Bronte**

Liceo Classico - Liceo Artistico - Liceo Scientifico - IPSIA - IPSASR  
CM: CTIS00900X

capitolato d'appalto. In particolare, potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle Tabelle dietetiche e merceologiche, nonché la preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, l'applicazione delle vigenti disposizioni di legge in materia di ristorazione collettiva.

L'Istituto farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali L'Affidataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

### **Art. 13 — Controllo igienico - sanitari e dietologici**

La ditta affidataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal D.P.R. 26 marzo 1980.

### **Art. 14 - Sicurezza luoghi di lavoro**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, ed assumendosi ogni responsabilità conseguente.

### **Art. 15 - Modifiche del servizio**

L'istituto si riserva di apportare, nel corso dell'appalto, modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o per mancato guadagno.

### **Art. 16 - Diritto di rescissione**

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., le seguenti fattispecie:

- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
  - b) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
  - c) casi di grave tossinfezione alimentare;
  - d) interruzione non motivata del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;  
sub-appalto totale o parziale del servizio.

### **Art. 17 - Contestazione o vertenza**

Le contestazioni o le vertenze che dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, saranno definite dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art. 33 del D. Lgs. 3 I/3/98, n.80 e negli altri casi previsti dalla legge. Il Foro competente è quello di Catania.

Corso Umberto, 279 - 95034 - Bronte (CT) Cod. Fisc. 80011280874

Dirigente Tel. 095 6136096 - Direttore S. G. A. Tel. 095 6136097 - 7725249 Centralino Tel. 095 6136100 - Fax 095 693499

Posta elettronica certificata: ctis00900x@pec.istruzione.it; posta elettronica: ctis00900x@istruzione.it

Sito web: [www.iscapizzi.gov.it](http://www.iscapizzi.gov.it)



**FONDI STRUTTURALI EUROPEI** **pon** 2014-2020

UNIONE EUROPEA

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE-FESIL)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
 Dipartimento per la Programmazione  
 Direzione Generale per lo sviluppo e la gestione delle risorse umane, scientifiche e per la promozione dei talenti scolastici  
 Ufficio per la promozione del talento scolastico  
 Roma



**IIS "Ven. Ignazio Capizzi" Bronte**

Liceo Classico - Liceo Artistico - Liceo Scientifico - IPSIA - IPSASR  
 CM: CTIS00900X

Per la ditta Catering Srl

Sig. Cascino Gionatan

**CATERING S.R.L.**

Viale Catania N°80

95034 Bronte (CT)

P.IVA: 04780390874



Per l'Istituto

Grazia Emma  
 IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
 Prof.ssa Grazia Emma