



**COMUNE DI SANTADI**  
*Provincia del Sud Sardegna*  
*P.zza Marconi, 1 – C.A.P. 09010*  
*Tel. 0781.94201 – Fax 0781.941000*

**AREA AMMINISTRATIVA E SERVIZI ALLA PERSONA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**GARA A PROCEDURA APERTA, MEDIANTE RDO SUL SISTEMA  
TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE SARDEGNA CAT, PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO  
IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA  
DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO  
GRADO DEL COMUNE DI SANTADI E PER IL PERSONALE SCOLASTICO  
AVENTE DIRITTO**

**ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023**

CPV (vocabolario comune per gli appalti): **CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica**

Categoria Sardegna CAT **AG 26 Ristorazione e Catering**

**CIG 755947434A**

## SOMMARIO

Articolo	Titolo	Pag.
	Sommario	2
	Premessa	3
	Riferimenti normativi e di indirizzo	4
1	Oggetto dell'appalto	5
2	Destinatari dei servizi	6
3	Durata dell'Appalto	6
4	Importo dell'appalto e prezzo a base di gara	6
5	Svolgimento del servizio e obblighi specifici	8
6	Locali e attrezzature	10
7	Sopralluogo	11
8	Calendario e orario di erogazione del servizio	11
9	Ordinativi dei pasti	11
10	Sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità si filiera agroalimentare	11
11	Impegni dell'appaltatore relativi alla promozione della cultura alimentare	14
12	Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale	14
13	Caratteristiche delle materie prime e manipolazione	14
14	Menù e tabelle dietetiche	15
15	Diete speciali	16
16	Norme e modalità di preparazione dei pasti	17
17	Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto	18
18	Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto	19
19	Approvvigionamento delle derrate	19
20	Piano di autocontrollo HACCP e Piano di sicurezza	19
21	Trattamento dei residui	19
22	Divieti	20
23	Comitato mensa	20
24	Personale	20
25	Organico addetti	21
26	Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi	22
27	Formazione e addestramento - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)	22
28	Clausola Sociale	23
29	Assicurazioni	23
30	Diritto di controllo del Comune	24
31	Modalità di pagamento	25
32	Tracciabilità dei flussi finanziari	26
33	Validità dell'offerta	26
34	Penalità	26
35	Risoluzione del contratto	28
36	Cauzione Definitiva	29
37	Divieto di cessione e subappalto	29
38	Controversie	29
39	Privacy e trattamento dei dati	30
40	Costituzione in mora	30
41	Domicilio dell'Appaltatore	30
42	Spese, Imposte e Tasse	30
43	Rinvio	30
	Allegati	31

## **PREMESSA**

La Regione Sardegna ha adottato le Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica, con Determinazione n. 1567 del 5 Dicembre 2016, adottata dal Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Assessorato regionale dell'Igiene e dell'Assistenza Sociale.

Le Linee Guida, elaborate con la collaborazione dei servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle ASSL della Sardegna, in ottemperanza al Piano regionale della prevenzione 2014/2018, approvato con D.G.R. n. 30/21 del 16 giugno 2015 che prevede al Macro Obiettivo 10, il Programma P. 10.02 "Promozione della sicurezza nutrizionale", partono dal presupposto che l'alimentazione può diventare uno strumento importante per contribuire al mantenimento di una buona condizione di salute dell'uomo, come testimoniato dall'interesse degli studiosi relativamente all'importanza dell'alimentazione e delle sue interconnessioni con lo stato di salute.

Su tale presupposto le Linee Guida si prefiggono il compito di favorire indicazioni operative per tutti coloro che hanno un ruolo nella preparazione e nella somministrazione di pasti nelle mense scolastiche.

Tali obiettivi sono stati di recente sanciti dalla Regione Sardegna nella L.R. 13.03.2018, n. 8, il cui art. 42, rubricato "Lotta allo spreco alimentare e qualità dei servizi di ristorazione collettiva" promuove per l'appunto il consumo di prodotti locali tipici, DOP e IGP, dei prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura biologica e/o integrata, dell'agricoltura sociale e dei prodotti tradizionali, locali e a filiera corta, con particolare riguardo a quelli di cui si garantisce l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Già prima delle Linee Guida, con il progetto di educazione alimentare "Campu Maistu", promosso dall'agenzia Laore Sardegna e dalla Provincia del Sulcis Iglesiente (anno scolastico 2008/2009) nasce una rete territoriale tra il mondo della scuola e il mondo rurale rappresentato dalle fattorie didattiche iscritte all'albo regionale (D.G.R. n. 33/10 del 5/09/2007).

L'iniziativa prende spunto dal programma interregionale di comunicazione ed educazione alimentare denominato "Cultura che Nutre" promosso dal Ministero delle politiche agricole e forestali e concretizzatosi

in Sardegna con il programma operativo regionale "Saperi in Campagna" nell'anno scolastico 2007/2008. L'azione sulle mense scolastiche è stata avviata su richiesta delle scuole che partecipavano ai percorsi didattici in fattoria. Si è pertanto costituito nel marzo 2016 un tavolo di lavoro al quale hanno partecipato figure professionali con competenze diverse che ha analizzato la situazione della ristorazione scolastica e con il contributo di tutti ha portato alla realizzazione del Capitolato d'appalto tipo.

Il Capitolato d'appalto tipo, che raccoglie le esperienze più innovative poste in essere a livello regionale e nazionale, ed in particolare quella positiva maturata nel Medio Campidano con l'azione tavolo mense del progetto "satu po imparai", nel pieno rispetto delle leggi vigenti, vuole essere un supporto per i comuni del territorio nell'appalto del servizio di ristorazione scolastica puntando sulla qualità e non sul prezzo, con ricadute positive in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale creando integrazione con il territorio e le sue risorse agroalimentari.

Il presente Capitolato è frutto del lavoro svolto dal Tavolo partecipato mense scolastiche dell'area del Sulcis-Iglesiente e di Capoterra che vede coinvolti l'agenzia LAORE Sardegna, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Carbonia-Iglesias, Comuni, scuole, organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio.

Esso è perfettamente rispondente alle previsioni delle Linee Guida, rispetto alle quali presenta talune parti integrative, ed inoltre alle nuove disposizioni in materia di appalto dei servizi di ristorazione dettate dall'art. 144 del d. Lgs. 18.04.2016, n. 50.

Gli obiettivi che il Capitolato d'appalto, conforme a quello tipo, intende perseguire sono i seguenti:

- 1) Fare ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali e a filiera corta della Sardegna;
- 2) Associare alla mensa un'attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo e i gestori del servizio di ristorazione;
- 3) Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio;
- 4) Accrescere il grado di soddisfacimento da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

## **RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO**

- 1) Legge Regionale n. 8/2018;
- 2) Legge Regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- 3) Legge Regionale 11 Maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della L.R. n. 18/1998;
- 4) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 5) Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica – approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016, relativi allegati e normative richiamate;
- 6) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) DM 25 luglio 2011;
- 7) Regolamento UE n. 1305/2013 sul sostegno dello sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);
- 8) Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici", in particolare l'art. 144 e l'art. 34;
- 9) D. Lgs. n. 173/1998 e D.M. n. 350/1990 – Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna;
- 10) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare:
  - Reg. CE n. 852 del 29/04/2004;
  - Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
  - D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
  - Legge n. 283 del 30/04/1962;
  - Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- 11) Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);
- 12) Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica) Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08, e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10.
- 13) Linee guida ANCI – ORICON (Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione) \_ ANGEM (associazione nazionale ristorazione collettiva e servizi vari).

### **Articolo 1. Oggetto dell'appalto**

Il presente Capitolato speciale d'appalto ha per oggetto la gestione del Servizio di mensa scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale presso la Scuola dell'Infanzia Statale e presso la Scuola Secondaria di primo grado del Comune di Santadi.

Le attività comprese nel servizio di mensa scolastica sono:

- Acquisto delle derrate alimentari;
  - Preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso il centro cottura messo a disposizione dalla stazione appaltante e sito presso la sede della Scuola dell'Infanzia Statale, in via Terresoli n. 134;
  - Confezionamento dei pasti da consegnare agli alunni della Scuola Secondaria di primo grado;
  - Allestimento dei tavoli dei refettori nei locali a ciò destinati per ogni ordine scolastico;
  - Distribuzione della merenda agli utenti;
  - Scodellamento dei pasti agli alunni;
  - Assistenza agli alunni della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo in particolare al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
  - Trasporto, consegna e distribuzione dei pasti presso la sede della Scuola Secondaria di primo grado, in via Risorgimento n. 12;
  - Gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
  - Riordino, pulizia e sanificazione della sala cucina e ambienti annessi e dei refettori, ivi compresa la pulizia di tutto il pentolame, piatti e stoviglie e in generale di tutti gli elementi sporchi utilizzati per dare compiuto il servizio;
  - Fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
  - Fornitura di tutto il pentolame per la cottura degli alimenti e di ogni altro utensile/materiale necessari allo scopo e comunque per la preparazione di tutti gli alimenti, anche crudi ;
  - Fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari all'allestimento dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole, alla distribuzione dei pasti e al loro consumo; (pentolame, utensili, teglie, insalatiere, piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, ecc., con esclusione degli arredi del refettorio);
  - Fornitura di tutto il pentolame/attrezzature necessari per il trasporto dei pasti pronti;
  - Fornitura e installazione di un Frigorifero opportunamente dimensionato c/o il centro cottura.
- Al fine di ridurre i consumi energetici il frigorifero dovrà essere dotato dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. E' accettato come mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta. In caso di utilizzo di apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, dovrà essere fornita la documentazione tecnica rilevante contenente i consumi energetici delle apparecchiature. Il medesimo resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirato alla scadenza del contratto.

A conclusione dell'appalto: a) tutte le stoviglie e il pentolame residui rimarranno di proprietà dell'Ente appaltante; b) il frigorifero resterà di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirato alla scadenza del contratto.

E' in procinto di essere avviata l'istruttoria da parte del Comune di Santadi per l'acquisto di tutto il predetto materiale. Dal mese successivo a quello di comunicazione dell'avvenuto acquisto/installazione non sarà più dovuta dall'Appaltatore la fornitura di quanto acquistato dal Comune.

### **Articolo 2. Destinatari dei servizi**

Destinatari del servizio oggetto del presente appalto sono gli studenti frequentanti la scuola dell'Infanzia Statale e delle sezioni della Scuola Secondaria di primo grado che effettuano il rientro scolastico pomeridiano. L'utenza è composta, altresì, dal personale docente e ausiliario operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto come da vigente normativa.

### **Articolo 3. Durata dell'Appalto**

L'appalto avrà durata di 5 anni scolastici consecutivi (dal mese di ottobre al mese di maggio di ciascun anno scolastico) a partire dall'anno scolastico 2018/2019. Pertanto anni scolastici 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023. Per l'anno scolastico 2018/2019 il servizio mensa relativo agli alunni della Scuola secondaria di primo grado avrà inizio dal mese di gennaio 2019.

In proposito si evidenzia che il refettorio a servizio della Scuola Secondaria di 1° grado, in via Risorgimento n. 12, non è al momento allestito e deve essere attivata l'istruttoria per l'acquisto degli arredi. Allo stato attuale è stato preventivato quale tempo di completamento dell'allestimento e di eventuali autorizzazioni richieste dalla vigente normativa, il mese di dicembre 2018. Il servizio pertanto potrà avere avvio dal mese di gennaio 2019. Le eventuali problematiche che dovessero insorgere in relazione a tali operazioni comportanti un eventuale slittamento del tempo per esse indicato, comporteranno lo slittamento anche e conseguentemente del tempo di avvio del servizio. In tal caso il servizio potrà essere avviato entro il 1° del mese successivo a quello di conclusione dei citati adempimenti.

Al termine del contratto e in presenza di gara d'appalto in corso, bandita ma non completata, al fine di garantire la continuità del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 60 giorni antecedenti la scadenza, di richiedere all'Appaltatore una proroga tecnica del contratto della durata massima di 6 mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti, che l'Appaltatore s'impegna ad accettare.

I giorni di effettuazione del servizio sono quelli indicati nell' art. 8 del presente Capitolato, previsti dal calendario scolastico approvato dalle competenti autorità scolastiche, che sarà trasmesso all'Appaltatore all'inizio di ogni anno scolastico.

E' comunque prevista l'interruzione del servizio nei periodi di chiusura delle scuole.

### **Articolo 4. Importo dell'appalto e prezzo a base di gara**

Il valore complessivo presunto del presente appalto viene stimato:

- Per 5 anni scolastici (periodo ottobre-maggio) a partire dall'anno scolastico 2018/2019, in € 305.244,38 I.V.A. esclusa, per i pasti (soggetto a ribasso) + € 2.637,00 I.V.A. esclusa per la fornitura del pentolame, stoviglie, attrezzature, frigorifero ecc. (soggetto a ribasso) + € 865,83 I.V.A. esclusa per gli oneri della sicurezza (non soggetti a ribasso), come determinati nel DUVRI, All. 1), parte integrante del presente documento;
- Per i 6 mesi dell'eventuale proroga tecnica, in € 46.517,85 I.V.A. esclusa, per i pasti (soggetto a ribasso) + € 395,00 I.V.A. esclusa per la fornitura del pentolame, stoviglie, attrezzature, frigorifero ecc. (soggetto a ribasso)+ € 173,17 I.V.A. esclusa per gli oneri della sicurezza (non soggetti a ribasso), come determinati nel DUVRI, All. 1), al presente Capitolato.

Il valore complessivo dell'appalto (5 anni scolastici più n. 6 mesi di eventuale proroga tecnica) è pari pertanto a € 351.762,23 I.V.A. esclusa (soggetto a ribasso) per i pasti + € 3.032,00 I.V.A. esclusa per la fornitura del pentolame, stoviglie, frigorifero ecc. (soggetto a ribasso), per un totale di € 354.794,23 IVA esclusa, + € 1.039,00 I.V.A. esclusa per gli oneri della sicurezza (non soggetti a ribasso).

**Il costo a base d'asta del singolo pasto è pari a € 6,19 IVA esclusa (soggetto a ribasso) al netto degli**

oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso.

**Il costo a base d'asta** per la fornitura del pentolame, stoviglie, attrezzature, frigorifero ecc., per i 5 anni scolastici e per 6 mesi di proroga, **è pari a € 3.032,00 I.V.A. esclusa** (soggetto a ribasso).

L'appalto prevede la fornitura di circa 49.312,5 pasti [n. 10.020 pasti per ciascun anno scolastico (per l'a.s. 2018/2019 i pasti sono n. 9232,5), più n. 7.515 pasti relativi ai 6 mesi dell'eventuale proroga tecnica.

La stima approssimativa del fabbisogno di pasti è stata calcolata come sotto specificato.

Per la Scuola dell'Infanzia l'appalto prevede la fornitura di circa 7.920 pasti annui, da erogare dal lunedì al venerdì di ogni settimana.

Per il numero dei pasti è stato preso a riferimento il numero degli alunni già iscritti all'A.S. 2018/2019 più il personale scolastico, pari complessivamente a n. 42 e un numero aggiuntivo di 3 unità. Si precisa che mediamente nell'A.S. 2017/2018 (ultimo anno di attivazione della mensa), hanno usufruito dei pasti circa il 74,41% fra alunni e personale.

Per la Scuola Secondaria di 1° grado, l'appalto prevede la fornitura di circa 1400 pasti annui da erogare due giorni a settimana nei giorni di prolungamento dell'orario scolastico nel pomeriggio.

Per il numero dei pasti è stato preso a riferimento il numero degli alunni iscritti nell'A.S. 2017/2018 che hanno optato per effettuare il prolungamento dell'orario scolastico per i due pomeriggi a settimana, pari a n.14, più il personale scolastico, pari a n. 3 approssimativamente, ed un numero aggiuntivo di 3 unità.

Si precisa che per la Scuola Secondaria di 1° grado l'A.S. 2018/2019 è il primo anno in cui sarà attivata la mensa e pertanto non vi sono termini di raffronto circa il numero medio di coloro che ne hanno usufruito nei decorsi anni scolastici.

Per far fronte ad eventuali maggiori richieste di pasti a seguito di eventuali maggiori iscrizioni, che si ipotizzano in via totalmente prudenziale in quanto non sussistono elementi stimabili concretamente nella procedura di istruttoria della gara d'appalto, si prevedono, inoltre, in aggiunta n. 700 pasti annui.

Si precisa che nonostante i pasti aggiuntivi siano stati previsti in relazione alla Scuola Secondaria, qualora se ne renda necessaria la fornitura, non si farà distinzione fra Scuola dell'Infanzia e Scuola Secondaria di 1° grado.

Il totale dei pasti, così calcolato, per n. 5 anni scolastici è pari a n. 49.312,5.

Il numero dei pasti per 6 mesi di proroga è pari a n. 7515.

Il numero complessivo dei pasti per 5 anni scolastici e 6 mesi di proroga, è pari a n. 56.827,5.

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presuntivo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Il quantitativo effettivo dei pasti è variabile in funzione del numero degli alunni richiedenti il servizio, delle assenze o di altre cause e circostanze (come, per esempio, l'eventuale modifica della programmazione scolastica che revochi il prolungamento dell'orario scolastico per i due pomeriggi degli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado oppure l'assenza di alunni che ad inizio anno scolastico optino per il prolungamento pomeridiano dell'orario oppure la scelta degli alunni di non usufruire del servizio mensa).

L'Appaltatore non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale, qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse pertanto risultare minore, dovendo egli effettuare la fornitura, anche in tale circostanza, alle medesime condizioni.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Appaltatore tutti i servizi e le forniture richiesti, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non espresso nel presente documento e nel progetto tecnico presentato dall'offerente, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

E' quindi esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta, fino all'anno scolastico 2020/2021. Dall'anno scolastico 2021/2022 sarà applicato al costo unitario del pasto l'aumento del costo della vita per Operai e Impiegati (FOI) intervenuto nel periodo 1 ottobre 2018/30 settembre 2021, e nel periodo 1 ottobre 2021/30 settembre 2022 sull'importo del pasto scaturito dal precedente adeguamento Istat, per l' a.s. 2022/2023 e per la eventuale proroga, nella misura pari al 100% dell'indice Istat che rileva la relativa variazione.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni fatte dagli alunni secondo le modalità previste all'art. 5 del presente Capitolato.

Per la fornitura del pentolame, stoviglie, attrezzature, frigorifero ecc. (art. 1 del presente Capitolato), il corrispettivo di € 2.637,00 I.V.A. esclusa (soggetto a ribasso), pari a € 527,40 annui (soggetto a ribasso), sarà corrisposto, al netto del ribasso, per intero per ogni anno indipendentemente dal numero dei pasti forniti.

Allo stesso modo l'importo di € 395,00 I.V.A. esclusa (soggetto a ribasso), pari a € 65,84 mensili (soggetto a ribasso), sarà corrisposto, al netto del ribasso, per intero per i sei mesi di proroga, o nell'importo corrispondente alla frazione mensile in caso di proroga per un numero inferiore di mesi, indipendentemente dal numero dei pasti forniti.

L'appalto è finanziato con fondi comunali e con la contribuzione dell'utenza al costo del servizio.

### **Articolo 5. Svolgimento del servizio e obblighi specifici**

L'Appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali per quanto di competenza; nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra il Comune di Santadi e il personale dell'impresa appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente Capitolato.

Il servizio si dovrà esplicare da parte dell'Appaltatore secondo le seguenti modalità e obblighi:

- Acquisto delle derrate alimentari;
- Acquisto di quanto necessario per la pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio per il suo compiuto espletamento. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato, dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti;
- Preparazione e confezionamento dei pasti; confezionamento della merenda di metà mattina secondo la Tabella All. 3) al presente Capitolato. Tali attività dovranno essere effettuate nel centro cottura, sito nei locali cucina della Scuola dell'Infanzia Statale di via Terresoli n. 134. Una volta allestito, la preparazione della merenda che non richieda la cottura degli alimenti, potrà avvenire nei locali a servizio del refettorio della Scuola Secondaria di primo grado per gli alunni di tale ordine scolastico;
- Allestimento dei tavoli dei refettori;



- Trasporto dei pasti e della merenda, preparati e confezionati nel locale sopra descritto, che dovrà avvenire con propri mezzi e pentolame /attrezzatura idonei al trasporto pasti, e distribuzione presso il refettorio nella sede della Scuola Secondaria di primo grado per gli alunni di tale ordine scolastico. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto e il mantenimento dei pasti, comunque non superiore a 30 minuti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;
- Distribuzione della merenda agli utenti;
- Distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti nei locali refettorio a ciò destinati per ogni ordine scolastico;
- Assistenza ai minori della Scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo in particolare al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- Fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Si informa in proposito che il Comune di Santadi, a seguito della partecipazione ad un Bando POR relativo alla Sostenibilità ambientale, all'interno dell'edificio della Scuola dell'Infanzia e di quello della Scuola Secondaria di 1° grado, ha installato in ognuno una fontanella di acqua proveniente dalla rete e naturizzata con processo di potabilizzazione. Se tale soluzione non fosse perseguibile per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'Appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua andrà servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro idoneo materiale;
- Fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e di diete per motivi religiosi;
- Sbarazzo, pulizia e sanificazione di tutti i locali sopra individuati, ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- Abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra ente gestore e istituzione scolastica, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi;
- Pubblicare all'ingresso dei refettori scolastici l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e sede dell'impresa produttore-fornitore);
- Promuovere la divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- Acquisire la prenotazione dei pasti da parte degli alunni, nella giornata di fruizione e secondo le forme organizzative più adeguate e semplici sia per l'Appaltatore che per l'utenza e tra loro concordate.

Inoltre, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, l'Appaltatore dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti, compresa la merenda, mediante stoviglie di materiali alternativi alla plastica, a norma di legge, quali piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile o materiali alternativi, posate e vassoi, lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

Tutte le stoviglie dovranno essere lavate nella lavastoviglie sita nel centro cottura. Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alle lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile e compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso ciascun refettorio, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

L'appaltatore dovrà fornire, inoltre, tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio, se pure non contemplato nel presente Capitolato.

L'allaccio alla rete idrica e la fornitura dell'energia elettrica sono garantiti a carico del Comune. La fornitura del gas è posta a carico dell'Appaltatore.

Eventuali problemi che impedissero la fornitura dell'acqua potabile alla sede della mensa non risolvibili con misure igienicamente idonee, comporteranno l'interruzione del servizio fino alla loro risoluzione. Nel caso di eventuali problemi riguardanti la sola acqua da bere, la fornitura sarà a carico dell'Appaltatore.

I locali potranno essere utilizzati solo per i fini indicati nel presente Capitolato. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto, l'Appaltatore assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature. Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, imputabili all'Appaltatore e/o a terzi ma dallo stesso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali. I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto.

L'Amministrazione durante il periodo di sospensione del servizio si riserva di utilizzare il centro cottura e le attrezzature presenti senza che l'impresa possa eccepire alcunché.

L'Appaltatore è tenuto a porre in essere tutti gli adempimenti richiesti dalla vigente normativa per l'avvio dell'attività, ivi compresi quelli necessari a garantire il rispetto della normativa igienico sanitaria.

#### **Articolo 6. Locali e attrezzature**

Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Amministrazione comunale concede all'Appaltatore, per tutta la durata contrattuale:

- centro cottura e preparazione pasti, sito presso la sede della Scuola dell'Infanzia Statale di via Terresoli n. 134, completo di elettrodomestici (solo cucina e lavastoviglie);
- n. 1 antibagno e bagno per il personale addetto al servizio in oggetto;
- n. 1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- n. 1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Secondaria di primo grado;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante dell'Appaltatore almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'Appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicate tempestivamente all'appaltatore senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Saranno a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da sua incuria e/o dolo.

L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto contrattuale, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti e inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Tutta la fornitura del pentolame, stoviglie, attrezzature, frigorifero ecc. (art. 1 del presente Capitolato) a carico dell'Appaltatore, dovrà essere mantenuta nelle quantità sufficiente per garantire il servizio

richiesto per tutta la durata dell'appalto. Eventuali interventi manutentivi o sostituzioni che si rendessero necessari nel corso dell'appalto saranno a carico dell'Appaltatore.

Il personale dell'Appaltatore, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

### **Articolo 7. Sopralluogo**

Al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente Capitolato, l'Operatore Economico può richiedere di effettuare un sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, da parte del Legale rappresentante o Coordinatore Tecnico dell'Impresa concorrente, o da loro dipendente munito di delega da inviare precedentemente al giorno indicato per il sopralluogo. Il sopralluogo sarà attestato direttamente dal Funzionario incaricato del Servizio Pubblica Istruzione del Comune. Il sopralluogo potrà essere effettuato, previo appuntamento via mail al seguente indirizzo [roberta.collu@comune.santadi.ci.it](mailto:roberta.collu@comune.santadi.ci.it), secondo i tempi e le modalità stabiliti nel disciplinare di gara.

Terminato il sopralluogo il funzionario comunale incaricato, apporrà timbro e firma sull'attestazione di avvenuto sopralluogo – Allegato E al Disciplinare di Gara; una copia verrà consegnata all'incaricato dell'impresa e una verrà trattenuta agli Atti del Comune.

### **Articolo 8. Calendario e orario di erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario e gli orari indicati dall'Istituzione Scolastica. Viene stabilito fin d'ora che nelle giornate di previsione degli scioperi, comunicate dall'Istituzione Scolastica, il servizio mensa verrà sospeso in ogni caso, a prescindere dall'adesione o meno allo sciopero da parte del personale scolastico.

Il servizio presso la Scuola dell'Infanzia dovrà essere fornito dal lunedì al venerdì e nella Scuola Secondaria di 1° grado per due giorni a settimana, nei giorni stabiliti dall'Istituto scolastico.

### **Articolo 9. Ordinativi dei pasti**

Per la fruizione del servizio, gli alunni dovranno acquistare, presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, gli appositi blocchi cartacei di buoni pasto (ogni blocco contiene approssimativamente 15 buoni). I buoni pasto saranno individuali e dovranno riportare oltre il nome e cognome dell'alunno e il C.F., la data di fruizione.

La mattina, entro l'orario ritenuto adeguato, l'Appaltatore dovrà ritirare i buoni pasto degli alunni che il determinato giorno vorranno usufruire del servizio, previamente prenotato, e garantire agli stessi la somministrazione del pasto e la fornitura della merenda. I buoni dovranno essere ritirati anche per i pasti prenotati, nei tempi previsti dall'art. 5 del presente Capitolato, pur se non goduti. I buoni dovranno essere consegnati al Comune unitamente alla fattura di pagamento. Per quanto riguarda la prenotazione dei pasti si applica quanto previsto all'art. 5.

### **Articolo 10. Sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare**

Il Comune di Santadi richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e alla Legge Finanziaria 2001, all'art. 144 del D. Lgs n. 50/2016, alla L.R. n. 8/2018 e alla L.R. n. 1/2010, l'utilizzo di alimenti agroalimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, nonché di quelli a denominazione di origine certificata, DOP, IGP – STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali contenute nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna, in osservanza delle Linee Guida e delle altre

raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia e delle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica di cui alla Determinazione RAS n. 1567 del 5 Dicembre 2016.

Per l'elencazione dei prodotti DOP, IGP, tradizionali e degli operatori di agricoltura biologica della Sardegna, si può consultare il sito <http://www.sardegnaagricoltura.it/argomenti/prodottitipici/dop-igp/> e il sito [http://www.regione.sardegna.it/documenti/1\\_38\\_20160920144339.pdf](http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144339.pdf).

La Stazione appaltante, inoltre, per i prodotti esotici (banane, cacao, cioccolato, zucchero), promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del

Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune di Santadi - al fine dell'interpretazione del presente Capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al “Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000”, della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute e il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

La Stazione appaltante richiede di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune di Santadi richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), la Stazione appaltante non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte dell'impresa il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per **prodotto biologico** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012.

Per **prodotto tradizionale** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs 30 aprile 1998, n. 173 e dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF e in particolare nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna, consultabile al link:  
[http://www.regione.sardegna.it/documenti/1\\_38\\_20160920144339.pdf](http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144339.pdf).

Per **Prodotto a km. zero** s'intende quello reperito direttamente nella zona di produzione, con acquisto diretto dal produttore. Non c'è nessun passaggio di intermediari tra produttore e consumatore finale.

Per **filiera corta** si intende, conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE n. 1305/2013, una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori. Le linee guida regionali specificano ulteriormente che per alimenti a filiera corta deve intendersi l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola, al fine di mantenere il più possibile inalterate le proprietà nutrizionali.

Per **prodotto fresco** si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato al presente documento – All. 3).

E' comunque obbligo dell'Appaltatore fornire almeno il 70% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta così ripartite.

- 30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche;
- 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta.

L'appaltatore dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle imprese fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

L'appaltatore dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere reso disponibile/visibile ai genitori secondo modalità che diano certezza assoluta della loro conoscenza o conoscibilità come per esempio mediante affissione nell'edificio sede dei refettori in luogo visibile ai genitori.

### **Articolo 11. Impegni dell'Appaltatore relativi alla promozione della cultura alimentare**

E' compito dell'Appaltatore presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri Enti, l'educazione alimentare, in particolare dovrà:

- provvedere, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivare, presso i centri di produzione pasti, incontri - laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche, al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- organizzare le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano

la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa

scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio.

Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate, relativamente alle modalità e ai tempi di realizzazione, nell'offerta

tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

### **Articolo 12. Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale**

Il Comune di Santadi, in aderenza alla Legge 25.06.2003, n.155, previo parere circa le modalità da parte della Azienda ASSL., in accordo con l'Appaltatore, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.

### **Articolo 13. Caratteristiche delle materie prime e manipolazione**

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato l'Appaltatore dovrà disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE n. 1151 del 21/12/2012.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti dovranno essere rispettate le caratteristiche specificate nell'All. 2), "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche", parte integrante del presente Capitolato.

I prodotti alimentari dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non saranno ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'Appaltatore dovrà stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

L'Appaltatore dovrà attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente Capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate dovrà garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

#### **Articolo 14. Menù e tabelle dietetiche**

Nell'esecuzione del servizio l'appaltatore sarà tenuto al rispetto del menù approvato dalla competente ASSL All. 3) al presente Capitolato - e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Attualmente il Menù è all'esame della Asl e potrebbe essere suscettibile di variazioni.

Il menù è strutturato, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddiviso in:

- Menù Invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03);
- Menù Estivo (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10);

tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Nel Menù è prevista anche la merenda di metà mattina.

Il Menù, a cura dell'Appaltatore, dovrà essere affisso e ben visibile nei locali cucina e in ciascun refettorio.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Il menù può essere modificato in caso di necessità dell'utenza o per migliorare la qualità nutrizionale.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere del servizio ASSL competente. Tuttavia, è consentito all'Appaltatore - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

- Oltre che per eventi non prevedibili e non imputabili all'impresa.

L'Appaltatore sarà, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle dovranno essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

### **Articolo 15. Diete speciali**

L'appaltatore sarà tenuto alla preparazione di menù speciali per particolari esigenze, in particolare:

- Diete speciali per motivi di salute;
- Diete speciali a carattere etico-religioso;

La richiesta di dieta speciale per motivi di salute, inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci al Comune di Santadi, secondo le modalità sotto riportate, dovrà necessariamente essere certificata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.

Tale certificazione dovrà indicare in modo preciso:

- la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc..)
- la DURATA della dieta (indicando se permanente o limitata nel tempo)
- lo SCHEMA DIETETICO e/o le GRAMMATURE se necessario.

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica dovrà inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere.

Sulla base delle certificazioni mediche specialistiche, la dieta speciale personalizzata dovrà essere redatta da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, ecc) individuato dall'Appaltatore ed a sue spese, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, contenente tutti gli ingredienti dei pasti proposti e le grammature, se differenti da quelle del menù comunitario.

La Dieta Speciale dovrà essere trasmessa agli uffici comunali competenti che provvederanno alla trasmissione alla ASSL, Dipartimento di Prevenzione, Servizio SIAN, per le verifiche di competenza.

#### Preparazione della dieta speciale

Le Diete speciali per motivi di salute dovranno essere confezionate in vaschette monoporzione con coperchio, contrassegnate con nome e cognome del bambino o con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di richieste di dieta per motivi etico-religiosi (utenti di religione musulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc...) è sufficiente la richiesta da parte del genitore o da chi ne fa le veci, contenente l'elenco degli alimenti di cui si richiede l'esclusione dal menù scolastico.

Le preparazioni sostitutive, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile uguali al menù giornaliero: per offrire al bambino a dieta, un menù variato e simile a quello dei compagni.

Il livello di qualità della dieta speciale dovrà essere appropriato come quello del menù base, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura.

Norme generali per la preparazione delle diete speciali, con particolare riferimento alle diete prive di glutine:



- organizzare il lavoro in modo da evitare contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico comunitario e quelli da utilizzare per la dieta speciale.
- utilizzare, durante la preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei cibi, piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti ESCLUSIVAMENTE alla preparazione della dieta speciale, compresi i contenitori per il trasporto.

L'appaltatore sarà tenuto a impiegare personale adeguatamente formato o comunque a formare il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete speciali e a mettere in atto tutte le procedure di sicurezza alimentare che saranno dettagliate nel piano Haccp (vedasi in particolare quanto previsto dalla legge 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia").

Se l'impresa appaltatrice dovesse essere impossibilitata a preparare le diete speciali, può garantire i pasti speciali anche acquistandoli da altre imprese sufficientemente attrezzate per la preparazione di diete Speciali.

### **Articolo 16. Norme e modalità di preparazione dei pasti**

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le caratteristiche indicate nell'All. 2), parte integrante del presente Capitolato "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche", di cui alle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica approvate con Determinazione n. 1567 del 05/12/2016, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le porzioni dei pasti devono rispettare le grammature previste nel menù. Per le situazioni particolari che dovessero verificarsi, qualora necessario, devono comunque essere rispettate le grammature di cui all'All. 4), parte integrante del presente Capitolato, "Grammature medie consigliate dei principali alimenti utilizzati nei menu' scolastici (Linee Guida Regionali – Determinazione Assessorato Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale n. 1567 del 05/12/2016)".

Le grammature previste nella "Tabella grammature", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASSL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative dovranno essere coerenti con quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con l'impresa le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure, atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della L. n. 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR n. 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati dovranno essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, o modificati successivamente all'approvazione. In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura siano sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- per i condimenti usare solo olio extra vergine di oliva;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- i dolci e le spremute di frutta devono essere di fresca preparazione, non industriali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto e in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura sarà consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

#### **Articolo 17. Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto**

I primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni dovranno essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e inseriti in contenitori termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi ad una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane dovranno essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti dovranno essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione dovranno essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multiporzione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio e contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali.

### **Articolo 18. Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto**

L'appaltatore dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio della Scuola Secondaria di primo grado utilizzando automezzi che dovranno rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e dovranno essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione saranno a carico dell'aggiudicatario. I mezzi di trasporto non dovranno essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio dovranno essere comunicati per iscritto alla Stazione appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari, nonché l'autorizzazione rilasciata per il mezzo. Analogamente si dovrà procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

L'aumento del numero di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

### **Articolo 19. Approvvigionamento delle derrate**

L'Appaltatore dovrà utilizzare, per il trasporto delle derrate dal centro acquisti al centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

L'Appaltatore dovrà elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo delle derrate fresche, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo al fine di salvaguardarne le caratteristiche organolettiche e sensoriali.

Le derrate alimentari dovranno essere opportunamente conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

### **Articolo 20. Piano di autocontrollo HACCP e Piano di sicurezza**

L'Appaltatore sarà tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e a integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

Saranno a carico dell'Appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

### **Articolo 21. Trattamento dei residui**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura dovranno essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 16 del presente Capitolato "Norme e modalità di preparazione dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. E' fatto salvo quanto previsto dall'art. 12 del presente Capitolato.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione potranno essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la scuola e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nella cucina e refettori delle scuole dovranno essere raccolti in sacchetti e pattumiere forniti dall'Appaltatore e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Appaltatore.

Il concorrente, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

### **Articolo 22. Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature dovranno essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non potranno essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato dovranno essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

### **Articolo 23. Comitato mensa**

Con apposita Deliberazione della Giunta verrà istituita la Commissione mensa, con funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASSL di Carbonia.

### **Articolo 24. Personale**

L'esecuzione del contratto dovrà essere svolta da personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio dovrà possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Nello specifico l'Appaltatore dovrà fornire il seguente personale:

- cuoco: in possesso di idoneo titolo di studio o esperienza documentata di almeno 8 mesi di servizio presso mense scolastiche prestata negli ultimi 3 anni scolastici.
- addetti al servizio mensa: in possesso di esperienza documentata di almeno 8 mesi di servizio presso mense scolastiche prestata negli ultimi 3 anni scolastici.
- autista, in possesso dei requisiti di legge per la conduzione di automezzi leggeri.

L'Appaltatore, inoltre, dovrà provvedere ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio. Tale figura sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e all'occorrenza con i Dirigenti Scolastici. Il Coordinatore responsabile dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto costante con il Comune, per il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dall'Appaltatore, si intendono come presentate direttamente a quest'ultimo. In

caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) l'impresa dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione.

L'Appaltatore dovrà garantire nell'anno scolastico la continuità del personale senza prevedere turnazioni o sostituzioni fatti salvi i casi espressamente previsti dal CCNL di settore o dalle norme vigenti in materia. Ogni sostituzione dovrà essere anticipata o tempestivamente comunicata al referente del Comune unitamente al nominativo del sostituto. E' consentita la variazione del personale, in concomitanza con il cambio dell'anno scolastico.

Il Comune può in qualunque momento, chiedere all'Appaltatore, esponendo per iscritto le motivazioni, la sostituzione definitiva o temporanea dell'operatore che sia causa accertata di disservizio o accertato malcontento dei beneficiari degli interventi e dimostri di perseverare negli stessi comportamenti pregiudizievoli o che abbia mostrato un comportamento deontologicamente non adeguato. Dovranno altresì essere previste delle sostituzioni di personale su richiesta scritta e motivata del referente comunale, in caso di accertate incompatibilità caratteriali con i beneficiari dei servizi.

Le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per l'Appaltatore.

In caso di assenze del personale in servizio, anche temporanee o di breve durata, questo dovrà immediatamente essere sostituito senza interruzioni del servizio, con personale idoneo, di pari professionalità e qualifica.

Gli operatori rappresentano, nello svolgimento delle mansioni, l'Amministrazione Comunale e, come tali, sono vincolati al rispetto delle norme dettate dall'Amministrazione.

Ogni volta se ne ravvisi la necessità, su richiesta congiunta del referente comunale e dell'Appaltatore, potranno essere previste riunioni collegiali di programmazione, in orario e giorno da concordarsi, finalizzate al coordinamento degli interventi e al conseguimento di una maggiore efficienza del servizio.

Gli operatori del servizio, dovranno effettuare le prestazioni di propria competenza con diligenza e riservatezza, seguendo il principio della collaborazione con ogni altro operatore, ufficio o struttura con cui vengano a contatto per ragioni di servizio; essi dovranno, inoltre, tenere una condotta personale irreprensibile.

E' posto a carico dell'Appaltatore l'obbligo di garantire che il personale addetto al servizio tenga una corretta condotta morale e professionale, nel rispetto dei diritti e della dignità degli utenti.

Il personale dovrà mantenere il segreto sui fatti e circostanze riguardanti il servizio e dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del medesimo o comunque in funzione dello stesso, restando quindi vincolato al segreto professionale ai sensi dell'art. 622 del Codice Penale.

Il Comune potrà pretendere la sostituzione di coloro che contravvenissero a tale obbligo.

Il personale dipendente dell'Appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Santadi, approvato con Deliberazione della G.C. n. 72 in data 20.12.2013.

L'Amministrazione Comunale non avrà alcun obbligo di qualsiasi natura verso il personale impiegato.

L'Appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se è il caso, sostituire gli operatori che non osservassero una condotta irreprensibile.

#### **Articolo 25. Organico addetti**

L'operatore economico dovrà indicare, contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento. In particolare, il

numero degli addetti alla distribuzione dovrà essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25 nella Scuola dell'Infanzia, arrotondato sempre per eccesso (ad es. per 42 alunni il numero di addetti è pari a 2), e non inferiore a 1:35 nella Scuola Secondaria di primo grado.

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche, comprese le eventuali sostituzioni. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune di Santadi.

#### **Articolo 26. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi**

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali saranno a carico dell'Appaltatore, il quale ne sarà il solo responsabile.

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

L'Appaltatore trasmette alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio la documentazione di avvenuta

denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Appaltatore l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Appaltatore delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

#### **Articolo 27. Formazione e addestramento - vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

L'Appaltatore dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del Reg.CE n. 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto,

pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

• Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008:

- salute e sicurezza sul lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

Il Comune di Santadi ha redatto, ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI, All. 1), parte integrante del presente Capitolato, pertanto l'Appaltatore dovrà uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

L'Appaltatore sarà tenuto ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto e sarà tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

L'Appaltatore potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

L'Appaltatore dovrà fornire al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. n. 327/1980, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE n. 852/2004).

Tali indumenti e accessori dovranno essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa, la foto e il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti dovranno essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. L'Appaltatore sarà tenuto, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

### **Articolo 28. Clausola Sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, salvi i principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza e di libertà dell'impresa, l'affidatario subentrante nei servizi oggetto del presente Capitolato, dovrà assumere prioritariamente i lavoratori dipendenti del gestore uscente che già vi sono impiegati.

Sono fatte salve eventuali disposizioni in merito del CCNL di settore applicato dall'affidatario subentrante.

La stazione appaltante è estranea alle valutazioni necessarie alla corretta applicazione della clausola sociale, di esclusiva competenza dell'Appaltatore subentrante.

### **Articolo 29. Assicurazioni**

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale sarà esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa appaltatrice assume a proprio carico l'onere di sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata per tali accadimenti.

A tal fine l'impresa dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie e i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

Polizza RCT (Responsabilità Civile verso Terzi);

R.C.T.	Per sinistro	€ 2.000.000,00
R.C.T.	Per persona	€ 1.000.000,00
R.C.T.	Per danni a cose o animali	€ 1.000.000,00

I contratti assicurativi, esenti da franchigia, dovranno essere stipulati per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria e dovranno riportare specifico riferimento al “Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Santadi – Anni scolastici 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023- **CIG: 755947434A**

\_\_\_\_\_”; essi dovranno prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa appaltatrice. Le polizze dovranno altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa aggiudicatrice.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе, le polizze assicurative prestate dalla mandataria capogruppo dovranno coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante, in copia resa autentica, prima della firma del contratto.

Le polizze devono essere esclusive per il presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

### **Articolo 30. Diritto di controllo del Comune**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (Centro cottura, refettorio, locali accessori) e presso il refettorio della Scuola Secondaria di primo grado, controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'Appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto. L'Appaltatore avrà cura di conservare per almeno 48 ore un “pasto-test”, che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.



### **Art. 31. Modalità di pagamento**

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'art. 1, comma 629, lett. b) della Legge n. 190/2014 (Legge di Stabilità 2015), il Comune di Santadi provvederà al versamento diretto allo Stato dell'I.V.A. dovuta per le prestazioni erogate a suo favore in forza degli affidamenti afferenti il presente servizio.

La fatturazione delle prestazioni inerenti il servizio in oggetto dovrà essere esclusivamente di tipo elettronico, e trasmesse esclusivamente mediante SdI e secondo i requisiti tecnici stabiliti dal D.M. n. 55/2013.

A tale proposito si comunica il **“Codice Univoco Ufficio”**: UFK18

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica, posti a carico dell'Amministrazione comunale, saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previa verifica dei pasti effettivamente ordinati. Sull'importo della prestazione verrà effettuata una trattenuta dello 0,50% secondo quanto previsto dall'art. 30, comma 5-bis, del D. Lgs n. 50/2016. L'importo della fattura, al netto dello 0,50%, sarà definito dal RUP o dal Direttore dell'esecuzione se nominato, mediante l'emissione del certificato di pagamento. La fattura potrà essere emessa solo successivamente ai passaggi amministrativi sopra riportati. La ritenuta dello 0,50% verrà svincolata in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della Stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del Documento Unico di Regolarità Contributiva. Il pagamento del corrispettivo d'appalto avverrà a rate mensili posticipate entro il 30° giorno successivo alla presentazione di regolare fattura, intestata al Comune di Santadi, vistata per la regolarità della prestazione dal responsabile del procedimento e previa acquisizione da parte del Comune, nei termini di legge, del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.). In particolare dovrà essere emessa una distinta fattura per ciascun ordine di scuola (infanzia, secondaria di 1° grado) con distinta indicazione dei pasti dei docenti.

Alle fatture dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, sottoscritta dal legale rappresentante dell'affidatario, corredata da una fotocopia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante il regolare pagamento delle retribuzioni;
- prospetto mensile con l'indicazione per ogni giorno di svolgimento del servizio del nominativo degli alunni che hanno usufruito del servizio medesimo e con allegati i relativi buoni pasto;
- prospetto mensile con l'indicazione per ogni giorno di svolgimento del servizio del numero delle figure scolastiche (docenti e non) aventi diritto al pasto in base alla vigente normativa e che hanno usufruito del servizio.

Le spese per la sicurezza saranno corrisposte in unica soluzione a conclusione di ciascun anno scolastico. In particolare l'importo complessivo di € 1.039,00 + IVA sarà suddiviso per il tempo di durata del contratto, e sarà corrisposto per € 173,17 + IVA a conclusione di ciascun anno scolastico e per € 173,17+ IVA a conclusione del semestre di eventuale proroga. L'impresa affidataria dovrà fatturare tale importo con l'ultima fattura di ciascuno di tali periodi.

Allo stesso modo il corrispettivo per la fornitura del pentolame, stoviglie, attrezzature, frigorifero ecc., avverrà in unica soluzione a conclusione di ciascun anno scolastico. In particolare l'importo complessivo di € 3.032,00 + IVA (al netto del ribasso) sarà suddiviso per il tempo di durata del contratto, e sarà corrisposto per € 527,40 + IVA (al netto del ribasso) per intero a conclusione di ciascun anno scolastico e per € 240,95+ IVA (al netto del ribasso) per intero per i sei mesi di proroga, o nell'importo corrispondente alla frazione mensile in caso di proroga per un numero inferiore di mesi, a conclusione del

semestre di eventuale proroga o del minore periodo. L'impresa appaltatrice dovrà fatturare tali importi con l'ultima fattura di ciascuno di tali periodi.

A tutti i fini connessi al corrispettivo riguardante la fornitura in argomento, si precisa che l'importo complessivo di € 3.032,00 + IVA è pari, annualmente (per otto mesi), a € 527,40 I.V.A. esclusa di cui € 434,82 per pentolame, stoviglie, attrezzature e € 92,58 per il frigorifero. E' inoltre pari, per un semestre, a € 326,15 per pentolame, stoviglie, attrezzature e a € 68,85 per il frigorifero. Infine si precisa che il corrispettivo per pentolame, stoviglie, attrezzature, per un terzo è riferito al materiale necessario per il trasporto dei pasti.

Al verificarsi dell'ipotesi di cui all'ultimo capoverso dell'art. 1 del presente Capitolato, correlativamente al venir meno dell'obbligo della fornitura da parte dell'Appaltatore, verrà meno l'obbligo del Comune di Santadi di pagare il corrispettivo all'Appaltatore.

Nell'ottica di non bloccare inutilmente proprie risorse finanziarie, l'Amministrazione comunale di Santadi si riserva la piena facoltà nel corso dell'appalto, di disimpegnare dal proprio Bilancio le somme impegnate a favore dell'Appaltatore relative a pasti non consumati. Tale facoltà potrà essere esercitata posticipatamente alla scadenza del mese di riferimento di tali pasti.

### **Articolo 32. Tracciabilità dei flussi finanziari**

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136 del 13/08/2010, l'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a quanto previsto dalla legge sopracitata. In particolare, il soggetto

aggiudicatario provvederà a comunicare al Comune di Santadi, gli estremi del proprio conto corrente dedicato

alle commesse pubbliche e i dati identificativi (generalità, codice fiscale) dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare su di esso, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi che possa intervenire nel corso della durata del contratto.

Pertanto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della legge n. 136/2010, i pagamenti verranno effettuati mediante bonifico bancario o postale o con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione sul conto corrente dedicato indicato nella suddetta comunicazione.

Nel caso in cui l'Appaltatore effettui, in conseguenza del presente atto, transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3 comma 8 della L. n. 136/2010.

### **Articolo 33. Validità dell'offerta**

L'operatore economico non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta sempre che, nel contempo il concorrente non sia stato informato dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

### **Articolo 34. Penalità**

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal Capitolato d'appalto, in caso di inosservanza di quanto stabilito nel progetto tecnico presentato in sede di gara, in ogni caso di tardiva o incompleta o carente esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori e ulteriori danni, applicherà all'Appaltatore penalità variabili a seconda della gravità della violazione, da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 1.500,00, come di seguito:

- Mancato rispetto degli standard previsti da: specifiche tecniche, grammature alimenti, tabella dietetica: € 250,00;
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00 a pasto;
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00;

- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00 a portata;
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali differenziate: € 150,00 a pasto;
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata): € 50,00 a portata;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- Confezionamento dei pasti non conforme a quanto indicato all'art.15 del Capitolato: € 250,00;
- Conservazione delle derrate alimentari non conforme a quanto previsto nel presente documento: € 250,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: da € 50,00 a € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura e i refettori: da € 50,00 a € 500,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dell'orario previsto: € 100,00;
  - Da € 100,00 ad € 500,00 per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dall'amministrazione o del quantitativo migliorativo proposto dalla ditta in ciascun plesso scolastico;
- Violazione grave degli obblighi previsti nel Capitolato d'appalto: da € 250,00 a € 1.500,00;
- Inosservanza di quanto stabilito nel progetto presentato in sede di gara: da € 250,00 a € 1.500,00;
- Ripetute segnalazioni di inadeguatezza del personale e di cattiva gestione del servizio da € 100,00 a € 500,00;
- Da € 50,00 a € 1.500,00 per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente disciplinare;
- Inosservanza di leggi, regolamenti e disposizioni riguardanti il servizio svolto: da € 50,00 a € 1.500,00.

Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'Appaltatore.

Alle suddette penali andranno aggiunti i rimborsi che il Comune sarà tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'Appaltatore. Tali

rimborsi non concorreranno alla costituzione del limite oltre il quale il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente Capitolato accertata dal Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta (via pec) all'Appaltatore.

Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dall' Appaltatore mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.

L'Appaltatore potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 10 giorni consecutivi dal ricevimento della contestazione, esclusivamente via pec.

La penale verrà senz'altro applicata con provvedimento motivato del Responsabile del Servizio se, entro detto termine assegnato, l'Appaltatore non fornirà giustificazioni ovvero qualora le stesse non fossero accettabili di fronte alle evidenze contestate.

L'importo della penale sarà detratto all'atto della prima liquidazione successiva alla notifica del provvedimento.

In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla impresa appaltatrice.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri operatori il mancato, incompleto o trascurato servizio a spese dell'Appaltatore.

Rifusione delle spese, pagamento di danni e penalità verranno realizzati mediante ritenuta sulla prima rata successiva del corrispettivo contrattuale.

Non verranno applicate penalità e relative spese nel caso in cui l' Appaltatore dimostri la causa di forza maggiore ad essa non imputabile o riconducibile.

### **Articolo 35. Risoluzione del contratto**

Tutte le clausole del presente Capitolato, comprese quelle poste a favore del personale e dei terzi nei precedenti articoli, sono comunque essenziali e pertanto ogni eventuale inadempienza può produrre un'immediata risoluzione del contratto stesso, di diritto e di fatto, con esclusione di ogni formalità legale o di pronunzia di arbitri o di magistrati.

La risoluzione e recesso del contratto vengono disposti con atto dell'organo competente da notificare all'Appaltatore.

L'avvio e la conclusione del procedimento in argomento sono comunicati all'appaltatore con PEC, indirizzata al domicilio legale indicato in contratto.

Nella comunicazione di avvio viene assegnato il termine per presentare le proprie controdeduzioni.

Dell'eventuale mancato accoglimento delle osservazioni è data ragione nella motivazione del provvedimento finale.

In tal caso, l'Amministrazione Comunale potrà procedere nei confronti dell'Appaltatore alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo per il risarcimento completo dei danni subiti.

In caso di risoluzione, l'Appaltatore sarà comunque tenuto a garantire la continuità nell'erogazione del servizio, fino alla data di decorrenza del nuovo appalto.

L'Amministrazione Comunale avrà, inoltre, la facoltà di risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art.1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, con incameramento automatico della cauzione e senza preclusione di ogni altra azione per il risarcimento degli ulteriori danni, nei seguenti casi:

- difformità nella realizzazione del progetto tecnico secondo quanto indicato in fase di offerta;
- arbitraria e ingiustificata interruzione o sospensione del servizio;
- cessione anche parziale del contratto;
- fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- perdita dei requisiti minimi per l'accesso all'appalto;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterati, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, comportante un grave rischio per la salute umana quale ad esempio gravi casi di intossicazione alimentare;

- mancato rispetto delle norme sulla sicurezza e tutela dei lavoratori;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali e dei contratti collettivi nei confronti del personale dipendente;
- per gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte della medesima;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento.

In adempimento a quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. il Comune risolverà, altresì, il contratto nei casi e con le modalità ivi previste.

L'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dell'esecuzione del servizio.

In tal caso l'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

In tutti i casi previsti nel presente articolo, il gestore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il maggior risarcimento dei danni per tutte le circostanze che possono verificarsi.

### **Articolo 36. Cauzione Definitiva**

L'affidatario dovrà costituire la cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione del servizio, a causa di inadempienze o cattiva esecuzione dello stesso per causa dell'Appaltatore, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., mediante polizza fideiussoria, dell'importo pari al 10% dell'importo massimo dell'appalto al netto dell'I.V.A..

La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'articolo 93, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia dovrà coprire l'intero periodo di durata dell'affidamento e, ove non sussistano contestazioni formali fra le parti, sarà svincolata dal Comune alla conclusione del rapporto contrattuale, dopo la verifica della regolare esecuzione dei servizi.

L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. In tal caso il concorrente dovrà produrre un'apposita dichiarazione con la quale indicherà il possesso del requisito.

### **Articolo 37. Divieto di cessione e subappalto**

E' fatto divieto all'Appaltatore di cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

In caso di infrazione alle disposizioni del presente Capitolato, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso terzi, si intenderà l'Appaltatore.

### **Articolo 38. Controversie**

Tutte le controversie derivanti da contratto saranno deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Cagliari, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

### **Articolo 39. Privacy e trattamento dei dati**

L'Appaltatore si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dalla pubblica amministrazione le cui finalità devono essere tassativamente utilizzate ai fini del servizio ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii.

L'Appaltatore indicherà il responsabile della privacy, e si impegna a custodire i dati in proprio possesso in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. n.196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c) il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara;
- d) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il responsabile è il Responsabile dell'Ufficio Servizi Sociali.

### **Articolo 40. Costituzione in mora**

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune di costituzione in mora dell'appaltatore.

### **Articolo 41. Domicilio dell'Appaltatore**

Per tutti gli effetti del presente contratto l'Appaltatore elegge domicilio nel Comune di Santadi. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale salvi i casi per i quali è stabilito l'invio tramite pec o la lettera raccomandata.

### **Articolo 42. Spese, Imposte e Tasse**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa.

### **Articolo 43. Rinvio**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, sia in relazione all'espletamento delle prestazioni, sia in ordine alla determinazione del corrispettivo, valgono le leggi statali e regionali in materia.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – PROCEDURA APERTA MEDIANTE RDO SUL SISTEMA TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE SARDEGNA CAT, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SANTADI E PER IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO. ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023.

**ALLEGATI:**

- All. 1) DUVRI;
- All. 2) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE;
- All. 3) MENU' ;
- All. 4) GRAMMATURE MEDIE CONSIGLIATE DEI PRINCIPALI ALIMENTI UTILIZZATI NEI MENU' SCOLASTICI (Linee Guida Regionali – Determinazione Assessorato Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale n. 1567 del 05/12/2016).

Il Direttore dell'Area Amministrativa e Servizi alla Persona  
(Dott.ssa Caterina Meloni)