



# COMUNE DI SEGARIU

## PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

#### SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI SEGARIU

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Il presente Capitolato del Comune di Segariu è stato redatto sulla base del Capitolato tipo speciale d'oneri dal titolo **“TAVOLO MENSE SCOLASTICHE Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità Satu Po imparai GIUGNO 2015”** redatto sulla base degli esiti del Tavolo partecipato mense scolastiche (Provincia del Medio Campidano, l'Agenzia LAORE Sardegna, la ASL Sanluri, Comuni della Provincia, Organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, Fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio della Provincia, i GAL Linas-Campidano e Marmilla), nell'ambito del programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità denominato “Satu Po Imparai”. Il programma è rivolto alle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado della Provincia e alle fattorie didattiche del territorio iscritte all'albo regionale.

#### PREMESSA

Il suddetto Capitolato tipo speciale è stato redatto con le seguenti premesse: “ Il progetto “Satu po imparai” è promosso dall'agenzia Laore Sardegna e dalla Provincia del Medio Campidano.

Nasce nell'anno scolastico 2009/2010 dall'incontro 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 un tavolo di lavoro al quale hanno partecipato figure professionali con competenze diverse e 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 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 dell'aggiornamento del documento redatto nel 2011 dal Tavolo partecipato mense scolastiche (Provincia del medio campidano, l'agenzia LAORE Sardegna, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Sanluri, Comuni della Provincia, scuole, organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio della Provincia, i GAL Linas-Campidano e Marmilla) sulla base dell'analisi dell'esperienze maturate in questi primi tre anni di applicazione del capitolato tipo.

Il monitoraggio dei risultati conseguiti con l'applicazione del capitolato d'appalto tipo in gran parte dei comuni che erogano un servizio di ristorazione scolastica ci porta ad affermare che è possibile:

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 soddisfazione 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.  
Ciascun comune potrà inserire tutti i criteri o solo quelli che rispondono maggiormente alle esigenze del proprio contesto."

I riferimenti normativi e di indirizzo a fondamento del Capitolato tipo speciale sono i seguenti:

- 1) 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);
- 2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 3) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- 4) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- 5) Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- 6) 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);
- 7) Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP)
- 8) 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
- 9) Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99  
Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna
- 10) Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio  
Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- 11) Art.144 del D.Lgs. n.50/2016 – Servizi di Ristorazione

## **ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di mensa scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia e Secondaria di 1° del Comune di SEGARIU ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva .

Il servizio è riferito all'anno scolastico 2016/2017.

## **ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA**

Il valore presunto complessivo dell'appalto per il periodo 3 ottobre 2016/16 giugno 2017 viene stimato in **€. 19.301,50 esclusa iva** tenuto conto, in via puramente previsionale, del numero degli alunni, del personale di vigilanza, del numero dei giorni previsti nel calendario scolastico e della media delle presenze alla mensa.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,00 + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola dell'infanzia, € 5,50 + IVA per ogni singolo pasto relativo alla Scuola secondaria di 1° per studenti, oltre agli insegnanti;

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e

conseguente al servizio di cui trattasi. E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto in Comune di Segariu nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta. L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

**Il numero presunto dei pasti**, da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la scuola dell'infanzia e di due volte la settimana per la scuola secondaria di 1° grado, rilevati in base al calendario scolastico, gli iscritti al servizio mensa e alla media di frequenza, ammontano:

**per il periodo ottobre dicembre 2016 :**

- per la scuola dell'INFANZIA a n. 855 pasti per i bambini per un costo presunto di €. 4275,00 oltre IVA e n.114 pasti per il personale docente per un costo presunto di € 627,00 oltre IVA, per un costo totale presunto di € 4902,00 oltre IVA ;
- per la scuola SECONDARIA DI 1° a n. 308 pasti per gli studenti per un costo presunto di €. 1694,00 oltre IVA e n.22 pasti per il personale docente per un costo presunto di € 121,00 oltre IVA; per un costo totale presunto di € 1815,00 oltre IVA;

**per il periodo gennaio giugno 2017**

- per la scuola dell'INFANZIA a n. 1605 pasti per i bambini per un costo presunto di €. 8025,00 oltre IVA e n. 214 pasti per il personale docente per un costo presunto di € 1177,00 oltre IVA, per un costo totale presunto di € 9202,00 oltre IVA;
- per la scuola SECONDARIA DI 1° a n. 574 pasti per gli studenti per un costo presunto di € 3157,00 oltre IVA e n. 41 pasti per il personale docente per un costo presunto di € 225,50 oltre IVA, per un costo totale presunto di € 3382,50 oltre IVA;

e pertanto **per l'intero anno scolastico 2016/2017** l'importo complessivo presunto imponibile ammonta a **€. 19.301,50 oltre IVA**

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta; Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

### **ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI**

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Segariu ed il personale della ditta appaltatrice.

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

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- L'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari, nonché di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle relative attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. 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 o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- L'appaltatore provvede all'acquisto del gas di rete necessario alla cottura dei cibi;

- in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.
- la preparazione dei pasti;
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia e della scuola secondaria di primo grado (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia, in Via della Pineta, 4 e della Scuola secondaria di 1° in via della Pineta, 2;
- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura, non più di 25 Km, dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un massimo di trenta minuti di intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione

## INOLTRE

- La Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Segariu e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.
- Con l'**obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica o melamina, bicchieri in vetro infrangibile o picarbonato, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata 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. La medesima resta di proprietà dell'appaltatore. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico dell'appaltatore.  
Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con **materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi della mensa, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- l'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

## ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia
- da studenti della scuola secondaria di 1° grado
- da personale docente (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

## **ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE**

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola secondaria di 1°;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell' Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

### **Centro cottura**

Il Comune non dispone di Centro cottura (ovvero centro cottura adeguati a soddisfare le esigenze espresse dal presente capitolato per numero di pasti richiesti), pertanto l'impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione un Centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Il Centro cottura dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004 ed avere una distanza di non più di 25 Km. dai refettori - per consentire - in ogni caso - tempi di consegna dei pasti che non superino 30 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive. Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

## **SOPRALLUOGO DEI LOCALI**

L'impresa concorrente dovrà dichiarare nella richiesta di partecipazione di aver preso visione dei locali compresi arredi e attrezzature oggetto di espletamento dei servizi di ristorazione scolastica e di essere a 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.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da essa incaricata con specifica delega.

## **ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico:

Scuola dell'infanzia *nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti alle ore 12,00 ;*

Scuola secondaria di 1° *due giorni alla settimana come indicato dalla scuola con somministrazione dei pasti alle ore 13,30*

## **ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI**

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione.

## **ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE**

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, 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 - 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;
- la salute ed 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.

il Comune richiede all'all.A. 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 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.

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 D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del IPAF.

Per filiera corta è una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

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

30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

La ditta aggiudicataria 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 disponibile/visibile ai genitori

## **ART. 9 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE**

E' compito della ditta appaltatrice 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 che:

- provveda, 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;
- attivi, 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.
- Organizzi 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;
- Valorizzi 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 circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

## **ART.10 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE**

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà 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. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

## **ART.11 - 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 la ditta deve 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 ad 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 debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono 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.

La ditta deve 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.

La ditta deve 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.

La ditta deve attenersi agli 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 deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

## **ART. 12 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE**

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato IX del D.lgs. 50/2016, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dagli artt. 36 – 140 - 144 del nuovo Codice dei Contratti.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 50/2016. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 50/2016) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata mediante procedura negoziata ai sensi dell'art.36 comma 2, lett.b) del D.Lgs. n. 50/2016 da espletarsi sul portale SARDEGNACAT attraverso RDO (Richiesta di offerta) con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 commi 2 e 3 del D.Lgs. n. 50/2016, valutata in base ai seguenti elementi, espressi in centesimi:

- offerta tecnica: 80/100;
- offerta economica: 20/100

come di seguito riportato e descritto nel disciplinare di gara:

### **OFFERTA TECNICA (incidenza 80/100)**

L'offerta tecnica sarà valutata, in relazione all'elaborazione di un progetto, il quale dovrà essere contenuto in massimo n. 6 pagine numerate (carattere times new roman o arial dimensione 12, interlinea 1,5), con la pesatura dei seguenti sottoelementi:

1. Schema organizzativo/piano operativo del servizio (massimo 35 punti)
2. Modalità di acquisto degli alimenti (massimo 25 punti)
3. Interventi innovativi e migliorativi del servizio (massimo 15 punti)
4. Certificazione del sistema di qualità aziendale (massimo 5 punti)

## PROGETTO D'INTERVENTO

Il progetto dovrà essere coerente con la finalità del servizio e rispettoso delle indicazioni e dei criteri organizzativi e gestionali riportati nel presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale e nel disciplinare di gara.

| ELEMENTO DA VALUTARE<br>N.1<br>(MASSIMO 35 PUNTI)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | VALUTAZIONE                                                                                            | PT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Progetto Organizzativo (massimo 15 punti)</b><br>piano di programmazione, di gestione e di organizzazione del lavoro nel servizio in oggetto in cui dovranno essere evidenziati numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni, ecc. | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | 8  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | 10 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | 15 |
| *****                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | *****                                                                                                  |    |
| <b>Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza (massimo 5 punti)</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | 3  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | 5  |
| *****                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | *****                                                                                                  |    |
| <b>Beni e dotazioni</b> di cui la ditta abbia disponibilità: tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature destinate al servizio presenti nel centro cottura <b>(massimo 10 punti)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | 4  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | 7  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | 10 |
| *****                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | *****                                                                                                  |    |
| Descrizione del <b>sistema di verifica e valutazione</b> , monitoraggio e misurazione dell'efficacia/ efficienza del servizio erogato con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza <b>(massimo 5 punti)</b>                                                                                                                                                                                                                     | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Buono: descrizione distintamente chiara e                                                              | 3  |

|  |                                                                                    |   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | connotata da concretezza e realizzabilità                                          |   |
|  | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità | 5 |

| ELEMENTO DA VALUTARE<br>N.2<br>(MASSIMO 25 PUNTI)                                                                                                                                                                                                                  | VALUTAZIONE                                                                                            | PT |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Modalità di acquisto degli alimenti:</b><br>Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) <b>(massimo 5 punti)</b> | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | 3  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | 5  |
| *****                                                                                                                                                                                                                                                              | *****                                                                                                  |    |
| <b>Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento a filiera corta, di qualità DOP e IGP, tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40% (massimo 15 punti)</b>                                                | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | 8  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | 10 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | 15 |
| *****                                                                                                                                                                                                                                                              | *****                                                                                                  |    |
| <b>Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolo (massimo 5 punti)</b>                                                                                                                     | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | 1  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | 3  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | 5  |

| ELEMENTO DA VALUTARE<br>N.3<br>(MASSIMO 15 PUNTI)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | VALUTAZIONE | PT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|
| <b>Proposte migliorative ed innovative.</b><br>I servizi migliorativi proposti devono essere descritti in modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché obiettivi e misure organizzativo/gestionali, in modo da poterne apprezzare la concretezza, utilità e grado di realizzabilità. In caso contrario non sarà possibile attribuire alcun punteggio.<br>Le proposte non dovranno modificare le modalità di effettuazione del servizio previste dal presente disciplinare e |             |    |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                        |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| dal capitolato speciale d'oneri, ma soltanto integrarlo senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per il Comune.<br><i>Le proposte sono vincolanti per l'aggiudicatario</i> |                                                                                                        |           |
| <b>Risparmio energetico:</b> soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione dei rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi ( <b>massimo 5 punti</b> )       | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | <b>0</b>  |
|                                                                                                                                                                                 | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | <b>1</b>  |
|                                                                                                                                                                                 | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | <b>3</b>  |
|                                                                                                                                                                                 | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | <b>5</b>  |
| *****                                                                                                                                                                           | *****                                                                                                  |           |
| <b>Promozione della cultura alimentare:</b> qualità del piano di educazione alimentare previsto dal capitolato ( <b>massimo 10 punti</b> )                                      | Insufficiente: descrizione non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità | <b>0</b>  |
|                                                                                                                                                                                 | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità           | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                                                                 | Buono: descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                    | <b>7</b>  |
|                                                                                                                                                                                 | Ottimo: descrizione ottimamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità                     | <b>10</b> |

| ELEMENTO DA VALUTARE<br>N.4<br>(MASSIMO 5 PUNTI)                                                                                                                                                                                        | VALUTAZIONE                                                                                                               | PT       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni | Per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto             | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                         | Per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione ovvero il sistema è in fase di certificazione | <b>1</b> |

#### OFFERTA ECONOMICA (incidenza 20/100)

Nella valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

- all'offerta contenente il prezzo più basso sarà attribuito un punteggio massimo di 20 punti;
- alle altre offerte verrà assegnato un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{Prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}} * 20$$

Dove X = punteggio da attribuire

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

#### **ART. 13 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute.

#### **ART. 14 – PERSONALE**

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

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

#### **ART. 15 – ORGANICO ADDETTI**

La Ditta deve indicare in sede di gara 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 ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

#### **ART.16 - 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 ditte 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 sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

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.

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'Impresa 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'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

## **ART. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

L'impresa aggiudicataria deve 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 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. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.

- 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);

La ditta è tenuta 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 ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;

La ditta garantisce 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. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004).

Tali indumenti e accessori devono 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 devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono 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, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

La Stazione Appaltante ha redatto il D.U.V.R.I., che costituisce allegato al presente capitolato d'appalto, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dall'art. 26, comma 3 del D.lgs. n. 81/2008.

L'appaltatore dovrà inoltre produrre un proprio Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI). Il D.V.R. deve essere redatto rispettando i contenuti minimi del D.lgs. n. 81/2008. Eventuali modifiche al D.V.R., che dovessero rendersi necessarie nel tempo, dovranno essere tempestivamente notificate.

## **ART. 18 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto dell'allegato **"menù"** (allegati 1 e 2) proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti freschi e stagionali nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

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.

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 della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - 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: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, 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 devono 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.

## **ART. 19 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella tabella allegata **"caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari"** (allegato n.3) relativo alle caratteristiche delle materie prime da utilizzare, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nell'allegata **"tabella dietetica"** (allegato n.4) potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti ogni anno scolastico 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 la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta 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 legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed 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 devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nell'allegata tabella **"caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari"**

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza 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, laddove non riportati nell'allegata tabella **"caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari"** o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere 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 pelli o altri grassi visibili
- 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
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura

solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; 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

## **ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO**

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 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 una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermini multirazione, contenitori isotermini, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermini completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla ditta appaltatrice.

## **ART. 21 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO**

La ditta appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono 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 sono a carico della ditta aggiudicatrice. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa – eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, 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.

#### **ART. 22 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti..

#### **ART. 23 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA**

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad 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.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

#### **ART. 24 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 18 "Norme e modalità di preparazione, cottura 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 devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. 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 possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta 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 della ditta.

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

#### **ART. 25 – 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 devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono 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 devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

#### **ART. 26 - COMITATO MENSA**

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del Comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono 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 ASL di Sanluri.

#### **ART. 27 – 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 (refettori e locali accessori) e il centro cottura della ditta, controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario 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.

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'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

#### **ART. 28 – GARANZIE**

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia €. 386,03.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 32 avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicatrice dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

Inoltre, è obbligo della ditta aggiudicatrice, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

#### **ART. 29 – CONTRATTO**

Il contratto d'appalto sarà stipulato ai sensi dell'art.32 comma 14 del D.Lgs. 50/2016 mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere.

### **ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

### **ART. 31 – SPESE, IMPOSTE E TASSE**

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

### **ART. 32 – PENALI**

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche e del rapporto minimo dei prodotti di qualità (art. 8 capitolato) : € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- 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
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancata realizzazione del piano di educazione alimentare di cui all'art. 9 del presente capitolato : € 500,00

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

### **ART. 33 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

### **ART. 34 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, emesse e trasmesse secondo la normativa vigente, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

Il pagamento del corrispettivo stimato per l'eliminazione dei rischi dovuti ad interferenze è subordinato alla presentazione da parte dell'affidatario di regolare documentazione (es: fatture) attestante il costo effettivamente sostenuto ed alla verifica dell'effettuazione delle attività e degli adempimenti contenuti ed individuati nel D.U.V.R.I.

### **ART. 35 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

### **ART. 36 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

### **ART. 37 - FORO COMPETENTE**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

#### **ART. 38 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY**

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

#### **ART. 39 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

#### **Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

All.1. menù

All.2 note al menù

All.3 specifiche tecniche delle derrate alimentari

All.4 grammatura alimenti per età

D.U.V.R.I.

Segariu, .....

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
DI SEGRETERIA E AA.GG.  
FENU ANDREA

IL R.U.P.  
ISTRUTTORE AMM.VO  
SILVANA CARTA