



COMUNE DI
GUSPINI

SETTORE AMMINISTRATIVO

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI E ATTIVITÀ CULTURALI, SPORT, TURISMO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ, A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM. 0
AA.SS. 2023/2025, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER
UN ANNO SCOLASTICO.**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG: 9868526547

CPV: 55524000-9

COMUNU DE GUSPINI

PROVINTZIA DE SU
SUD SARDIGNA



COMUNE DI GUSPINI

PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA
Via Don Giovanni Minzoni, 10
09036 GUSPINI (SU)
Centralino: 07097601 - Fax: 070970180
protocollo@pec.comune.guspini.su.it
www.comune.guspini.su.it

SETTORE AMMINISTRATIVO

Servizio Pubblica Istruzione, Beni e Attività
Culturali, Sport, Turismo
Tel. 0709760120
pubblicaistruzione@comune.guspini.su.it
cultura@comune.guspini.su.it
biblioteca@comune.guspini.su.it
sport@comune.guspini.su.it
turismo@comune.guspini.su.it

Responsabile del Servizio

Dott.ssa Gigliola Fanari

Responsabile del procedimento

Dott.ssa Sara Ruggeri

Redattore

Dott.ssa Sara Ruggeri



INDICE GENERALE

Art. 1 Premessa.....	5
Art. 2 Stazione appaltante.....	10
Art. 3 Oggetto dell'appalto.....	10
Art. 4 Durata dell'appalto.....	11
Art. 5 Anticipo dell'esecuzione del servizio.....	12
Art. 6 Valore dell'appalto.....	12
Art. 7 Caratteristiche del servizio.....	14
Art. 8 Servizi aggiuntivi complementari Art. 63 c. 5 del D. Lgs 50/2016.....	15
Art. 9 I luoghi oggetto del servizio.....	16
Art. 10 Pasti da erogare e orari mensa.....	17
Art. 11 Obblighi specifici nello svolgimento del servizio.....	18
Art. 12 Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare.....	21
Art. 13 Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare e della sostenibilità.....	29
Art. 14 Approvvigionamento delle derrate.....	31
Art. 15 Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto.....	32
Art. 16 Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto e la conservazione.....	33
Art. 17 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione.....	34
Art. 18 Menù e tabelle dietetiche.....	35
Art. 19 Norme e modalità di preparazione dei pasti.....	37
Art. 20 Predisposizione pasti e diete differenziati.....	40
Art. 21 Distribuzione dei pasti.....	41
Art. 22 Utilizzo di locali, impianti e attrezzature.....	42
Art. 23 Pulizia e sanificazione.....	47
Art. 24 Divieti.....	48
Art. 25 Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e trattamento dei residui.....	49
Art. 26 Consumi utenze idriche ed elettriche, approvvigionamento gas.....	50
Art. 27 Assicurazioni, obblighi assistenziali, piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza.....	50
Art. 28 Personale.....	52



Art. 29 Formazione e addestramento - vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).....	56
Art. 30 Commissione mensa.....	59
Art. 31 Valutazione della qualità del servizio, controllo.....	60
Art. 32 Rilevazione delle presenze.....	61
Art. 33 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.....	62
Art. 34 Comunicazioni obbligatorie.....	62
Art. 35 Aspetti gestionali ed ulteriori obblighi dell'appaltatore.....	62
Art. 36 Interruzione del servizio.....	66
Art. 37 Revisione dei prezzi.....	66
Art. 38 Responsabilità.....	67
Art. 39 Obblighi generali.....	68
Art. 40 Obblighi generali dell'appaltatore in materia di sicurezza sul lavoro.....	69
Art. 41 Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI).....	69
Art. 42 Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.....	69
Art. 43 Subappalto.....	70
Art. 44 Avalimento.....	70
Art. 45 Divieto di cessione del contratto, cessione del credito.....	70
Art. 46 Rapporti con l'Amministrazione.....	71
Art. 47 Sospensione del servizio.....	71
Art. 48 Sciopero o riduzione del servizio.....	72
Art. 49 Controlli del servizio, penalità e risoluzione del contratto.....	72
Art. 50 Esecuzione in danno.....	79
Art. 51 Corrispettivo e condizioni di pagamento.....	80
Art. 52 Contestazioni e apposizione di riserve.....	83
Art. 53 Sospensione dei pagamenti.....	85
Art. 54 Garanzia definitiva.....	85
Art. 55 Patto di Integrità.....	87
Art. 56 Recesso unilaterale dell'amministrazione.....	87
Art. 57 Cause ostative all'esecuzione del contratto e sospensione dell'appalto per volontà dell'amministrazione – recesso dell'appaltatore.....	88
Art. 58 Vertenze e foro competente.....	89



Art. 59 Trattamento dei dati personali nell'esecuzione del contratto. Modalità per il trasferimento delle informazioni relative all'esecuzione del contratto.....	89
Art. 60 Spese contrattuali.....	90
Art. 61 Elezione domicilio società appaltatrice.....	90
Art. 62 Clausola di rinvio.....	90
Art. 63 Accettazione espressa di clausole contrattuali.....	90
Art. 64 Avvertenze.....	91
Art. 65 Responsabile del Procedimento.....	91
Art. 66 Allegati.....	91



ART. 1 PREMESSA

1. La presente procedura viene svolta nell'interesse del Comune di Guspini per l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale avente diritto nelle scuole dell'infanzia statali, primarie ed eventualmente secondarie di 1° grado a tempo pieno o prolungato o che adottino il modulo nel quale siano previsti alcuni rientri settimanali.
2. Il Comune di Guspini, con Deliberazione della Giunta Comunale n. 149 del 05.08.2022, ha aderito al Progetto "MENSArda – Mense Sarde a Km 0", finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna al fine di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network "amici di MENSArda – mense a km 0".

Il Comune di Guspini si riconosce nei valori espressi dal Manifesto dei Comuni amici di MENSArda. In tale ambito si è usufruito del Supporto tecnico e di attività di accompagnamento finalizzate alla definizione di capitolati orientati a valorizzare l'ambito territoriale e i suoi prodotti.

Il presente capitolato rappresenta il risultato del lavoro del tavolo tecnico per le mense di qualità e sostenibili, scaturito dalla collaborazione di: Comuni, ASSL, Agenzia Laore Sardegna, scuole (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, fornitori di derrate alimentari, finalizzato a incrementare la qualità del servizio di ristorazione scolastica con l'introduzione di alimenti di qualità certificata regionali (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, a filiera corta e a km 0 e promuovendo criteri di sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica.

La ristorazione scolastica è infatti uno dei luoghi privilegiati nei quali svolgere azioni di educazione ad una sana e corretta alimentazione e ristabilire i legami tra luoghi della produzione e del consumo e promuovere la tutela delle biodiversità e della cultura del territorio. La consapevolezza



sull'origine degli alimenti e la conoscenza dei luoghi della produzione, le aziende agricole e di trasformazione, consente inoltre di intrecciare il rapporto tra i bambini e il contesto produttivo locale.

La necessità di elevare la qualità dei pasti è ancora più forte in questo momento storico, caratterizzato dal peggioramento delle condizioni socio - economiche delle famiglie a causa della pandemia da COVID-19. Lo stesso consiglio europeo, all'interno del documento "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee) richiama la necessità di garantire almeno un pasto "salubre" per ciascun giorno di scuola.

La mensa scolastica è un ottimo strumento di educazione alimentare e sanitaria. In occasione della refezione scolastica il bambino può apprendere che il suo stato di salute dipende dal suo comportamento alimentare e potrà migliorare le abitudini dietetiche giungendo all'età adulta con una maggior consapevolezza riguardo il corretto rapporto col cibo e uno stato nutrizionale migliore. A tal fine è importante che la mensa non sia solo un luogo dove alimentarsi ma rappresenti un ambiente dove fare educazione nutrizionale, ambientale, sanitaria e sociale. Si può perseguire questo obiettivo tramite programmi di educazione alimentare sia ad integrazione dei programmi scolastici svolti dagli insegnanti, sia durante il momento della refezione scolastica, o la merenda in collaborazione con insegnanti, genitori, operatori sanitari e produttori agricoli e fornitori.

L'elaborazione del menù della refezione scolastica deve essere associata ad interventi di educazione alimentare che coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica sia uno strumento di rinforzo dei corretti stili di vita. La mensa scolastica deve fornire menù adeguati alle esigenze nutrizionali dei bambini, contribuendo in modo importante all'assunzione complessiva giornaliera. Il pasto in mensa è un'occasione di educazione al gusto, per abituare i bambini a nuove e diversificate esperienze gustative, per superare la monotonia che talora caratterizza la loro alimentazione. E' anche importante che la ristorazione valorizzi la cultura, la varietà e le differenze fra i territori, contribuendo a mantenere vive le tradizioni locali.



Particolare attenzione va riservata alle produzioni agrobiodiverse della Regione Sardegna riconosciute dalla L.R. 16/2014 e iscritte al repertorio regionale ai sensi della stessa legge e rilevabili sul sito “biodiversitasardegna.it”.

Gli incontri del tavolo partecipato sulla ristorazione scolastica hanno avuto le seguenti finalità:

- Fare propri e porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSArda.
- Fare ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata regionali della Sardegna: DOP, IGP, Biologici, integrati, tradizionali, a filiera corta e a km 0, che promuovano l’adozione di criteri di sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica.
- Associare alla mensa un’attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo, le attività commerciali locali e i gestori del servizio di ristorazione.
- Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna e il raggiungimento della sovranità alimentare.
- 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.
- Introdurre e sperimentare scelte che migliorino l’autonomia dei ragazzi (es. apparecchiare e sparecchiare in autonomia, saper utilizzare correttamente tutte le posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, imparare ad assaggiare nell’ambito dell’educazione sensoriale, saper distinguere quello che piace da quello che non piace conoscere il territorio attraverso il cibo).
- Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari.



- Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti.
- Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero, e contribuire al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 e della strategia UE Farm to Fork.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

1. Normativa comunitaria

1.1. Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP IGP);

1.2. 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;

1.3. Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

1.4. Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;

1.5. Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee).

2. Normativa Nazionale

2.1. Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;

2.2. Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti



erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Modificato ed integrato dal D.lgs. del 19 aprile 2017, n. 56 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" e ss.mm.ii.;

2.3. D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;

2.4. Legge n. 283 del 30/04/1962;

2.5. Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;

3. Normativa Regionale

3.1. 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 19982.

3.2. Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;

3.3. Legge regionale 7 agosto 2014, n.16 - Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti.

3.4. DGR n. 56/24 DEL 20.12.2017 Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici nella Regione Sardegna (PAPERS) anni 2017 – 2020.

4. Documenti di indirizzo

4.1. La carta di Milano

4.2. Agenda 2030

4.3. la Strategia Farm to fork

4.4. la Strategia sulla biodiversità per il 2030

4.5. Linee guida sulla ristorazione scolastica del MIUR

4.6. Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);

4.7. Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica

4.8. DIRETTIVA (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;

4.9. Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;



4.10. Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;

4.11. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna;

4.12. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

Si intende inoltre espressamente richiamata tutta la Normativa nazionale e Comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare e successive modifiche e integrazioni;

ART. 2 STAZIONE APPALTANTE

1. Amministrazione comunale di Guspini con sede in via Don Minzoni 10 – 09036 Guspini (SU) – Tel. 07097601 sito internet:

<http://www.comune.guspini.su.it>

indirizzo di posta elettronica certificata protocollo@pec.comune.guspini.su.it

ART. 3 OGGETTO DELL'APPALTO

Tipo di appalto:

Servizi;

Categoria del servizio:

Servizi di ristorazione scolastica;

CPV:

55524000-9

Servizi di ristorazione scolastica.

Il servizio rientra nell'ambito degli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici nei settori ordinari di cui all'allegato IX del D. Lgs 50/2016.

CIG:

9868526547

1. L'oggetto dell'appalto è il Servizio di ristorazione scolastica di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a km. 0 nelle scuole del Comune di Guspini;
2. Per maggiori dettagli si rimanda al successivo Art. 7.



ART. 4 DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto, che decorre dalla data indicata nella comunicazione di aggiudicazione efficace, viene conferito per il periodo di **2 (due) anni scolastici**, salvo risoluzione anticipata per inadempienza dell'appaltatore nei casi previsti dal presente capitolato.
2. Alla scadenza del termine di cui sopra il rapporto tra l'Ente e l'appaltatore si intende automaticamente risolto.
3. L'Amministrazione si riserva la possibilità eventuale di rinnovare la durata dell'appalto, agli stessi patti e condizioni, per ulteriori 1 (un) anno scolastico, per un totale di 3 (tre) anni scolastici complessivi. La possibilità di rinnovo potrà essere comunicata prima della naturale conclusione del rapporto;
4. Restano salve le disposizioni di cui all'art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016 circa la possibilità di proroga, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto e per il tempo individuato nel contratto come proroga dello stesso, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.
5. L'Amministrazione si riserva, ai sensi dell'Art. 109 del D. Lgs 50/2016, di recedere dal contratto prima della sua naturale conclusione, per motivi di ordine finanziario, di riorganizzazione del servizio, o per gravi motivi che ne determinano la risoluzione ai sensi delle disposizioni del presente capitolato, previo preavviso di almeno 20 gg. senza che l'appaltatore possa vantare alcuna pretesa nei confronti della stessa.
6. Sarà cura dell'Amministrazione fornire alla ditta comunicazioni inerenti la data effettiva di avvio del servizio oggetto dell'appalto e di conclusione dello stesso. In entrambi i casi, inizio e termine, il preavviso potrà essere anche di soli cinque giorni.
7. Il mancato avvio costituisce grave negligenza. L'Amministrazione si riserva di valutare l'adozione degli atti conseguenti previsti dal presente capitolato, quali la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, senza



che ciò possa costituire motivo di pretese o eccezione di sorta. Qualora sia indetta una nuova procedura per l'affidamento del servizio, l'aggiudicatario è escluso, per il tempo previsto dalla normativa, dalla partecipazione in quanto l'inadempimento è considerato grave negligenza accertata.

8. Il servizio potrà essere avviato anche in periodi diversi tra i differenti ordini di scuola senza che la ditta possa eccepire alcunché nei confronti dell'Amministrazione.
9. La durata effettiva del servizio potrebbe risultare inferiore all'anno scolastico, per questioni differenti, quali ad esempio problematiche inerenti la procedura di aggiudicazione, senza che la ditta possa eccepire alcunché nei confronti dell'Amministrazione. In tal caso il compenso sarà comunque rapportato ai pasti effettivamente erogati.

ART. 5 ANTICIPO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Ai sensi dell'Art. 32 c. 8 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm., l'Amministrazione si riserva la facoltà, dopo l'aggiudicazione, di richiedere l'esecuzione anticipata della prestazione anche prima della stipula del contratto; in tal caso, l'aggiudicatario sarà tenuto a dare esecuzione del contratto agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente capitolato e dalla propria offerta.

ART. 6 VALORE DELL'APPALTO

1. L'importo complessivo presunto dell'appalto, necessario per la determinazione del valore globale, ammonta a complessivi **€ 670.060,00** comprensivo degli eventuali rinnovi e opzioni al netto di IVA così determinati:
 - A. importo 2 (due) anni scolastici € 374.400,00;
 - B. opzione rinnovo 1 (un) anno scolastico € 187.200,00;
 - C. modifica contrattuale ex Art. 106 c. 11 (proroga tecnica massimo 6 mesi) € 102.960,00;



- D. Servizi complementari aggiuntivi da affidare all'aggiudicatario ai sensi dell'Art. 63 c. 5 del D.Lgs 50/2016, in vigore del contratto, fino a € 5.500,00;
2. L'importo suddetto comprende anche i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati nel DUVRI parte integrante del presente capitolato, gli stessi ammontano a € 1.100,00 per l'intero appalto comprese opzioni e rinnovi (tre anni + proroga tecnica eventuale), € 300,00 per anno scolastico).
 3. Nel calcolo dell'importo a base d'asta sono previsti i costi per il **piano di educazione alimentare** i quali debbono obbligatoriamente essere pari almeno all'1% dell'importo dell'appalto (**€ 1.872,00** per anno scolastico).
 4. Il valore dell'appalto viene stimato per un periodo di tre anni scolastici, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti che hanno usufruito del servizio nell'anno scolastico 2022/2023, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.
 5. E' incluso in detta previsione ogni onere che la ditta dovrà sostenere per lo svolgimento del servizio, compresi gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché la fornitura di arredi e attrezzature non presenti e di tutto l'occorrente per lo svolgimento del servizio.
 6. Il prezzo unitario posto a base di gara è quantificato in **€ 5,85** oltre IVA (prezzo medio unitario del singolo pasto) di cui € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per ogni singolo pasto;
 7. 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.
 8. Ai sensi dell'Art. 106 c. 12, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel



contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 7 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.
2. Il servizio prevede, nei giorni feriali (esclusi i festivi) le seguenti prestazioni a carico dell'appaltatore, principali (PP) o secondarie (PS), incluse nel valore dell'appalto:
 - a) PP. Acquisto derrate alimentari nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;
 - b) PP. Allestimento centro cottura di Via Togliatti e dei refettori: la ditta dovrà realizzare di tutti gli interventi e forniture necessari per il corretto funzionamento.
 - c) PP. Preparazione dei pasti, anche differenziati secondo le disposizioni di cui al Capitolato;
 - d) PP. Trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori;
 - e) PP. Apparecchiatura dei refettori;
 - f) PP. Distribuzione dei pasti e dell'acqua ad ogni singolo utente;
 - g) PS. Sparecchiare al termine del servizio: con lavaggio delle stoviglie a carico dell'appaltatore;
 - h) PS. Pulizia e sanificazione dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione);
 - i) PS. Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
 - j) PS. Disinfestazioni: sarà cura dell'appaltatore, coinvolgendo le autorità competenti, attivarsi per gli eventuali interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e altro al fine di garantire perennemente la perfetta igiene dei locali impiegati per lo svolgimento del servizio;



- k) PP. Rilevazione presenze.
- 3. L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali;
- 4. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente Capitolato e relativi allegati, per maggiori dettagli si rimanda ai seguenti articoli.

ART. 8 SERVIZI AGGIUNTIVI COMPLEMENTARI ART. 63 C. 5 DEL D. LGS 50/2016

- 1. L'appaltatore dovrà garantire, su richiesta dell'Amministrazione, a seguito di eventuale affidamento ai sensi dell'Art. 63 c. 5 del D. Lgs 50/2016: fino a **€ 5.500,00** IVA esclusa complessivi per l'intera durata dell'appalto (comprese eventuali opzioni o rinnovi; tale somma viene considerata nell'importo complessivo dell'appalto) di servizi complementari non programmabili, ad esempio: supporto di carattere logistico/amministrativo nelle operazioni di distribuzione dei badge per la rilevazione delle presenze agli utenti del servizio mensa, per l'inserimento e l'aggiornamento dei dati degli utenti, etc.;
- 2. Ai fini del calcolo del costo dei servizi a misura, si applicherà il seguente costo orario: € 20,00 IVA esclusa, al quale sarà applicato il ribasso percentuale offerto in sede di gara sul prezzo del pasto;
- 3. Le attività di cui sopra dovranno essere svolte da personale, assunto dalla ditta aggiudicataria, sotto la propria esclusiva responsabilità. Detto personale operante dovrà essere in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado e avere conoscenze informatiche di base e capacità di utilizzo internet. Sarà cura dell'aggiudicatario dotare il personale operante di apposito computer portatile con connessione internet e telefono cellulare. Le attività potranno svolgersi, in relazione alle esigenze dell'Amministrazione, anche presso locali comunali o presso propria sede;
- 4. Per l'importo di eventuali servizi aggiuntivi complementari a corpo, lo stesso verrà negoziato tra S.A. ed aggiudicatario ai fini dell'affidamento. Nella presente tipologia di servizi sono da annoverarsi, a titolo puramente



indicativo, eventuali pietanze/pasti, anche freddi, da fornire in occasione di iniziative culturali/sociali/sportive organizzate dall'Ente.

5. I suddetti servizi aggiuntivi saranno affidati con appositi atti, ai sensi dell'Art. 63 c. 5 del D.Lgs 50/2016. Il compenso per detti servizi aggiuntivi sarà liquidato, solo se richiesti dalla S.A., a seguito della regolare esecuzione e dell'emissione di specifica fattura elettronica.

ART. 9 I LUOGHI OGGETTO DEL SERVIZIO

1. Le sedi di esecuzione del servizio coincidono, oltre al centro cottura comunale, con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune (vedasi **MAPPA** allegata) e nello specifico:
 - a) refettori presso:
 1. la scuola dell'Infanzia Rodari, Via Segni;
 2. la scuola dell'infanzia Collodi, Vico Mazzini;
 3. la scuola dell'infanzia Colle Zeppara, Via Marabini;
 4. la scuola primaria Satta Tempo Pieno, Via Satta.
2. L'appaltatore, per la preparazione dei pasti, dovrà utilizzare il centro cottura comunale, sito in Via Togliatti a Guspini, che per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, viene concesso in uso dal Comune di Guspini all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale;
3. I luoghi di svolgimento del servizio suddetti non vincolano l'Amministrazione, la quale si riserva, durante lo svolgimento del servizio, per sopraggiunte valutazioni e/o impedimenti, di modificare, contrarre-aumentare gli stessi.
4. L'impresa appaltatrice con la partecipazione alla gara dichiara di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di essere quindi edotta di tutte le circostanze di luogo e di fatto, in particolare per quanto attiene le attrezzature assegnate in dotazione e non potrà sollevare obiezioni al riguardo. **Il sopralluogo sulle aree e sugli immobili interessati dal servizio è facoltativo.** Qualora la ditta concorrente intenda effettuare un sopralluogo dovrà presentare formale richiesta (tramite messaggistica su CAT) con almeno 7 giorni di preavviso antecedenti la



scadenza della presentazione delle offerte. Per maggiori dettagli si rimanda al Disciplinare.

5. Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicati tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
6. L'ingresso nei locali adibiti al servizio sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune, e ai soggetti preposti alle attività di ispezione e controllo in base alla normativa vigente in materia.

ART. 10 PASTI DA EROGARE E ORARI MENSA

1. **Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il quantitativo dei pasti indicato nel presente capitolato. Trattandosi di dati puramente indicativi riferiti ai precedenti anni scolastici, gli stessi sono soggetti a variazioni in aumento o diminuzione.** L'orario di somministrazione dei pasti (12.00-13.00) potrebbe essere modificato in relazione alle esigenze della scuola. Lo stesso sarà comunicato alla ditta prima dell'avvio del servizio.
2. Nel corso dell'esecuzione del contratto potrebbero verificarsi modifiche, in aumento e/o in diminuzione, del numero di pasti erogati e/o delle scuole interessate dal servizio. In entrambi i casi l'aggiudicatario non potrà rinunciare allo svolgimento del servizio e non potrà richiedere oneri aggiuntivi. Potranno inoltre verificarsi sospensioni di servizio, anche riferiti ad alcuni plessi ovvero variazioni negli orari di somministrazione.
3. Considerando i precedenti anni scolastici, si stima che per ogni anno scolastico saranno prodotti circa **32.000** pasti (conteggiando alunni e personale scolastico).
4. Nell'A.S. 2022/2023 gli utenti del servizio mensa (alunni e personale scolastico) sono complessivamente **313**, al momento della redazione del presente Capitolato, e nello specifico:



Plesso	Sezione/classe	Alunni	Personale scolastico*
Primaria			
Satta	1A	15	5
	2A	14	3
	3A	22	2
	4A	14	2
	5A	21	2
	1B	16	3
	2B	15	2
	4B	15	2
	Sub tot	132	21
Infanzia			
Colle Zeppara	A	14	2
	B	16	2
Collodi	A	20	2
	B	17	3
Rodari	A	23	2
	B	18	3
	C	16	2
Satta**	A	18	2
	Sub tot	142	18
	Totali	274	39
<i>*il personale presente ogni giorno varia tra 1 e 3</i>			
<i>**A partire dall'A.S. 2023/2024 la scuola dell'infanzia Satta non sarà più attiva, gli alunni iscritti dagli anni precedenti continueranno la frequenza nella scuola dell'infanzia di Colle Zeppara.</i>			

ART. 11 OBBLIGHI SPECIFICI NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.
2. Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:
 - a) I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni



volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.

- b) In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'**acqua di rete** dichiarata idonea al consumo umano, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. L'acqua di rete dovrà comunque avere le caratteristiche conformi al D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, l'aggiudicatario deve provvedere, con costi a proprio carico, all'acquisto e installazione e manutenzione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal D.M. n.25/2012. L'utilizzo dell'acqua di rete dovrà in ogni caso essere preventivamente concordato con la S.A.. Nelle more dell'attivazione dell'utilizzo dell'acqua di rete, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che lo stesso possa chiedere ulteriori compensi.
- c) Fermo restando il soddisfacimento dei quantitativi imposti dai CAM per i differenti alimenti, la preparazione dei pasti deve avvenire con uso, prevalentemente di: **prodotti a Km 0 e/o a filiera corta della Sardegna, prodotti freschi/artigianali locali**;
- d) 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 etnico-religiosi;
- e) l'allestimento dei tavoli dei refettori ricercando, ai soli fini educativi, il coinvolgimento degli insegnanti, degli alunni in sintonia e accordo con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, Gestore, Scuola, Genitori);
- f) Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo (non superiore a 30 minuti) 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.

- g) Abbellire e riqualificare i refettori ricercando la collaborazione tra gestore, istituzione scolastica e stazione appaltante, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi.
- a) Pubblicare all'ingresso degli edifici scolastici l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e ubicazione ditta produttore – fornitore);
- b) Prevedere di dedicare almeno 4 pasti all'anno con l'utilizzo di prodotti iscritti nell'elenco delle agrobiodiversità locali; Sarà cura della ditta comunicare preventivamente alla SA la data di somministrazione e la tipologia di alimento agrobiodiverso locale somministrato;
- c) La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune 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 costo unitario è quello di aggiudicazione.
- d) Il primo piatto, il secondo e la frutta dovranno essere immessi in piatti separati.
- e) 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, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
- f) Per l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli si rimanda al rispetto dei CAM (Lett. C. a) p.to 6);
- g) Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile/compostabile (conformi alla norma UNI EN 13432) che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sedi adibite a mensa, in modo



da non arrecare interruzione al servizio; gli oneri connessi all'utilizzo di dette stoviglie saranno a carico della ditta appaltatrice.

**ART. 12 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA
AGROALIMENTARE**

1. Il Comune richiede e promuove un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'art. 144 del D.Lgs. 50/2016, mediante l'utilizzo di prodotti agroalimentari 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.
2. 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.
3. Il Comune di Guspini 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:
 - a) la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
 - b) la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
 - c) l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
 - d) 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.

4. Il Comune richiede all'appaltatore 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.
5. 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.
6. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio Europeo del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga e sostituisce il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio Europeo, sue successive modifiche, integrazioni e applicativi del regolamento (CE) 889/2008 (Legge 9 marzo 2022, n. 23 Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico).
7. Per prodotti a denominazione protetta 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;
8. Per prodotto a chilometro zero si considerano le derrate provenienti dall'intero territorio regionale;



I Cam specificano che per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano proveniente da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale;

9. 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 MIPAF (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>).
10. Per filiere corta della Sardegna "si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come



unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carne suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0.”

11. Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore senza trattamenti post raccolta con sostanze chimiche di sintesi, con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.
12. 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.
13. E' obbligo dell'Impresa aggiudicataria garantire almeno le seguenti forniture minime, in linea con le specifiche tecniche indicate nei **C.A.M (ai quali si rimanda integralmente)**:

Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una



multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento



senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.



Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini (merenda) devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ.



Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

14. Fermo restando il soddisfacimento dei quantitativi in peso imposti dai CAM per i differenti alimenti, è comunque obbligo dell'Impresa aggiudicataria fornire, almeno il **70%** del numero di **materie prime/derrate** impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate **a Km zero della Sardegna, a filiera corta della Sardegna, DOP/ IGP/ SNQPI della Sardegna, Biologiche della Sardegna, tradizionali della Sardegna, prodotti freschi locali** (entro 20 km dal centro cottura), **prodotti artigianali locali** (entro 20 km dal centro cottura), così ripartite:
 - A) 30% certificate a Km zero della Sardegna, DOP/ IGP/ SNQPI della Sardegna, Biologiche della Sardegna, tradizionali della Sardegna, a filiera corta della Sardegna;
 - B) 40% prodotti freschi locali (entro 20 km dal centro cottura)/artigianali locali (entro 20 km dal centro cottura).
15. La ditta, deve riportare nell'offerta tecnica, l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte (riconducibili alla tabella dietetica adottata dall'Ente) comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i contratti sottoscritti con i fornitori dei prodotti biologici, commercio equo e solidale, a Km zero della Sardegna, DOP/ IGP,/SNQPI della Sardegna, tradizionali della Sardegna, a filiera corta prodotti in Sardegna.



16. La ditta aggiudicataria, nel caso di variazione dell'elenco dei fornitori in fase di esecuzione del servizio dovrà fornire lo stesso aggiornato pena applicazione della relativa sanzione.
17. 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 unitamente al menù adottato.

ART. 13 IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE E DELLA SOSTENIBILITÀ

1. Sarà obbligo compito della ditta appaltatrice presentare un piano (PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE) 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 e che preveda:
 - a) Di organizzare e realizzare, con la supervisione del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione comunale, in prossimità dell'avvio del servizio per ogni anno scolastico, un evento pubblico informativo/formativo con catering di assaggio di prodotti tipici locali, biodiversità (prodotti mensa) preparato dalla ditta aggiudicataria, con la presentazione del servizio, dei menù approvati dalla ASL e delle attività di educazione alimentare ed ambientale che verranno svolte durante il periodo di durata dell'appalto con riferimento al cronoprogramma **(PRESENTAZIONE SERVIZIO)**;
 - b) per ogni anno scolastico la divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, fornitori delle derrate alimentari, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio **(CARTA DEI SERVIZI)**;
 - c) l'attivazione, in locali idonei allo scopo, da individuarsi a cura e spese dell'appaltatore, di 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;
 - d) l'organizzazione di 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;
 - e) la valorizzazione delle 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 dovranno svolgere con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.
 - f) la possibilità di introdurre e sperimentare (previo accordo con la Direzione scolastica) scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi (es. apparecchiare e sparecchiare in autonomia, saper utilizzare correttamente tutte le posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, Imparare ad assaggiare nell'ambito dell'Educazione sensoriale, saper distinguere quello che piace da quello che non piace conoscere il territorio attraverso il cibo).
 - g) L'organizzazione, in locali/spazi idonei allo scopo, da individuarsi a cura e spese dell'appaltatore, per ogni anno scolastico e con il coinvolgimento di tutte le classi/sezioni interessate dal servizio, di una o più giornate finalizzate alla conoscenza delle agrobiodiversità del territorio e della Sardegna iscritte al repertorio regionale della Sardegna ai sensi della L.R. n.16/2014.
2. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di almeno un laboratorio all'anno per



plesso scolastico ove ha luogo il servizio mensa, 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.

3. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro biodiversità locali riconosciute L.R. n. 16/2014.
4. 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.
5. Tutte le attività di cui ai punti precedenti dovranno essere realizzate con ogni onere a carico dell'appaltatore.
6. L'appaltatore dovrà relazionare, a conclusione di ciascun anno scolastico, le attività svolte per la **promozione della cultura alimentare e della sostenibilità** e allegare i giustificativi a dimostrazione delle spese sostenute (fatture quietanzate chiaramente riconducibili al Servizio di ristorazione scolastica per le scuole del Comune di Guspini). Le spese sostenute non dovranno essere inferiori a € 1.872,00 IVA esclusa per ciascun anno scolastico.

ART. 14 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

1. L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.
2. 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 necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.



ART. 15 CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

1. Nell'ottica di ridurre al minimo i tempi tra preparazione e somministrazione è fatto divieto alla ditta preparare e trasportare contestualmente i pasti destinati alla scuola primaria e/o alla scuola secondaria di primo grado con quelli destinati alla scuola dell'infanzia.
2. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei mezzi forniti dall'appaltatore presso i refettori distanti dal centro cottura (vedasi la MAPPA allegata). Il servizio dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione in orario utile per la consumazione dei pasti secondo le indicazioni di cui al presente capitolato e come da indicazioni delle LGR al fine di mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati. Il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti.
3. L'appaltatore deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:
 - a) 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;
4. Analoghi accorgimenti dovranno essere adottati dall'appaltatore per l'eventuale trasporto delle stoviglie dal centro cottura ai diversi plessi scolastici e dai plessi scolastici alla cucina, salvo che la ditta non offra in sede di gara l'installazione a proprie cure e spese di ulteriori lavastoviglie oltre a quelle previste da capitolato. Dovrà sempre essere garantita la massima igiene.
5. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'appaltatore.



6. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.
7. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla S.A. 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.
8. 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. 16 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi porzione 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).
2. Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.
3. 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 isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.
4. Le bacinelle e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'appaltatore, qualora fosse necessario integrare quelle fornite dalla stazione appaltante.



5. Come prescritto dai CAM, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432.

ART. 17 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

1. In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.
2. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne specifichino 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.
3. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato Linee guida, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari". Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.
4. 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.
5. 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.
6. 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.



7. 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.
8. La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.
9. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 18 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

1. Nella redazione dell'offerta tecnica, nonché nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dal SIAN e adottato dal Comune, riportando e garantendo la preparazione dei pasti in conformità alle tabelle dietetiche e alle grammature indicate nelle Linee guida allegate al presente Capitolato.
2. La tabella dietetica adottata è sviluppata alternativamente, su cinque settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici. La stessa non è da intendersi vincolante e potrà subire variazioni/adattamenti durante lo svolgimento del servizio, anche all'avvio del servizio, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.
3. 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. La ditta è tenuta a fornire al Comune, alle Istituzioni scolastiche i menù accompagnati dall'indicazione delle grammature a crudo per ogni tipologia di utente.
4. I menù definitivi e 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:

- a) Guasto di uno o più impianti;
 - b) Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
 - c) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
5. 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;
6. L'appaltatore è tenuto a fornire prodotti alimentari specifici in sostituzione della frutta, in occasione delle festività o di particolari ricorrenze: Natale (es. panettone e/o pandoro o frolle a tema), Carnevale (es. Frittelle/chiacchiere), Pasqua (es. uovo di cioccolato o colomba o pardule, frolle a tema) e chiusura anno scolastico (dolce);
7. La S.A. si riserva di richiedere in specifiche occasioni e anche solo per parte degli studenti la fornitura di pasti freddi (confezionati per ogni singolo consumatore in piatti monouso di materiale biodegradabile/compostabile anallergico e opportunamente sigillati, conformi alla norma UNI EN 13432 come prescritto dai CAM), o di pranzo al sacco, per singolo consumatore, includente un panino con prosciutto crudo e verdura, un panino con prosciutto cotto senza polifosfati e formaggio, una bottiglia d'acqua ½ litro, un succo di frutta; un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere in materiale riciclabile/compostabile.
8. Le variazioni/integrazioni al menù non comporteranno aumenti del prezzo di aggiudicazione. Restano ferme le disposizioni in merito alle diete speciali/differenziate.



9. L'Appaltatore, in riferimento alla comunicazione della Stazione Appaltante, in relazione alle preferenze espresse dalla scuola, avrà cura di preparare e fornire la **merenda** al mattino o al pomeriggio in ogni giorno di mensa. La merenda dovrà consistere nella somministrazione di: frutta di stagione, pane e derivati del latte, miele, focaccia al pomodoro, biscotti e torte semplici (es. torta della nonna, margherita. **Si rimanda all'allegato Merende**). Non è consentito l'utilizzo di prodotti industriali ma è ammessa esclusivamente la somministrazione di alimenti prodotti presso il centro cottura dall'appaltatore e/o prodotto da aziende artigiane locali.

ART. 19 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

1. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" delle Linee guida regionali, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.
2. I pasti preparati devono rispondere a quanto disposto dalla normativa vigente in materia prevedendo l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).
3. Le grammature previste nelle Linee guida R.A.S. "Tabella grammature" dovranno essere rispettate nella redazione definitiva del Menù recante per ciascun alimento l'indicazione del peso a crudo, 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.
4. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.
5. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.



6. 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.
7. 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.
8. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica delle Linee guida allegate.
9. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi,additivi, ..);
10. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede:
 - a) 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;
 - b) 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;
 - 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;
 - d) che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.



11. E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:
 - a) cuocere le verdure a vapore o al forno;
 - b) sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
 - c) cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
 - d) aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
 - e) preparare il purè con patate fresche lessate;
 - f) le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto,
 - g) le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
 - h) limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
 - i) non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
 - j) 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;
12. 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.
13. E' assolutamente vietato:
 - a) friggere il cibo;
 - b) l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
 - c) l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
 - d) l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.



ART. 20 PREDISPOSIZIONE PASTI E DIETE DIFFERENZIATI

1. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia e in maniera tale da essere facilmente e inequivocabilmente riconducibile al destinatario. Le relative richieste di pasto differenziato saranno inoltrate all'appaltatore non appena ricevute le istanze dall'ufficio comunale Pubblica Istruzione e dovranno avere per l'appaltatore decorrenza immediata.
2. Le diete differenziate possono essere destinate a:
 - a) soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche pietanze o componenti il pasto;
 - b) soggetti obesi;
 - c) soggetti diabetici;
 - d) soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio che l'Ufficio comunale Pubblica Istruzione provvederà a trasmettere all'appaltatore non appena ricevuto.
 - e) soggetti affetti da Celiachia; Il personale incaricato della preparazione delle diete per celiaci deve essere in possesso di idonea formazione in materia.
 - f) Soggetti che, per specifiche problematiche mediche, necessitano di diete differenziate a seguito di certificazione medica, anche con durata temporale limitata nel tempo;
 - g) soggetti aderenti a scelte religiose, etiche, culturali, che prevedano l'esclusione di alcuni alimenti presenti nella tabella dietetica allegata.
3. Tutto il personale della ditta dovrà rispettare la normativa in materia di privacy riguardo alla documentazione e/ alle informazioni di cui entrerà in possesso.
4. Sarà obbligo dell'aggiudicatario, compatibilmente con quanto disposto dai certificati medici specifici, predisporre un **menù sostitutivo destinato ad**



ogni singola dieta differenziata, con la cura di reperire e/o produrre, per quanto possibile, pasti simili, per aspetto e proprietà nutrizionali, al menù degli altri studenti e inseriti nella tabella dietetica approvata (es. celiachia: pasta al sugo=pasta senza glutine al sugo; intolleranza lattosio: gelato=gelato senza lattosio). Detta regola si applica anche per la somministrazione delle merende.

5. Il menù sostitutivo per gli utenti che necessitano diete differenziate dovrà essere fornito alla S.A. che avrà cura di trasmetterlo agli interessati, nonché al SIAN competente.
6. In ogni caso l'appaltatore avrà cura di seguire le variazioni/prescrizioni indicate dal medico e/o dal SIAN.
7. A titolo indicativo, nell'A.S. 2022/2023, al momento della redazione del presente capitolato, gli utenti del servizio, alunni e personale scolastico, che hanno richiesto una dieta differenziata sono complessivamente **27**, di cui:
 - a) Celiachia: 6
 - b) Celiachia e intolleranza lattosio: 1
 - c) Intolleranza lattosio: 8
 - d) Diete personalizzate per altre esigenze mediche: 11
 - e) Diete religiose: 1

ART. 21 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. L'appaltatore avrà cura di provvedere alla somministrazione dei pasti e allo scodellamento ad ogni singolo utente.
2. Gli alimenti, quali ad es. la carne, dovranno essere serviti in dimensioni tali da renderli adatti all'età dei fruitori al fine di facilitarne l'ingestione.
3. I pasti dovranno essere sporzionati in ciascuna sede su piatti distinti tra primo, secondo, contorno e frutta come dalle modalità successivamente indicate.
4. Sarà cura dell'appaltatore fornire acqua minerale naturale come da modalità di seguito descritte: la fornitura dell'acqua dovrà essere effettuata in bottiglie da litri 1,5 ogni tre alunni. Saranno ammesse anche bottiglie di



capienza inferiore con l'obbligo di garantire comunque la fornitura di 0,5 litri d'acqua per ciascun utente. L'Amministrazione si riserva in ogni caso di richiedere l'attivazione della fornitura di acqua di rete (l'onere per la fornitura dei contenitori e relativo riempimento è a carico dell'aggiudicatario, incluso il controllo di assenza di contaminazioni dall'approvvigionamento alla distribuzione nei tavoli). Dovrà comunque essere presente nel refettorio un quantitativo maggiore d'acqua rispetto ai commensali presenti.

5. L'appaltatore avrà cura di somministrare in specifico piatto la frutta prevista dalla tabella dietetica avendo cura di garantire la varietà della stessa e con riferimento specie agli alunni delle scuole dell'infanzia, o in casi specifici e motivati, di sbucciarla in ciascun singolo plesso.

ART. 22 UTILIZZO DI LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

1. L'Amministrazione limitatamente al periodo contrattuale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria:
 - a) il centro cottura di Via Togliatti, funzionante regolarmente dal 2012;
 - b) le attrezzature per il servizio di refezione scolastica conservate nel centro cottura;
 - c) una lavastoviglie;
 - d) le attrezzature presenti nei refettori scolastici, dotati di tavoli e sedie in numero adeguato, nonché di locali di disimpegno e servizi igienici;Si specifica che le attrezzature risultanti nel documento illustrativo del centro cottura e refettori, allegato al presente capitolato, include attrezzature non di proprietà dell'Amministrazione e che dovranno essere fornite dall'aggiudicatario del servizio (es. freezer, lavastoviglie, forno ecc).
2. In riferimento alle attrezzature suddette di proprietà dell'Ente (come da **INVENTARIO** allegato al presente Capitolato da riscontrare a cura delle parti prima dell'inizio del servizio), la Ditta Appaltatrice le prenderà in carico ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne il funzionamento e la buona conservazione.



3. Le attrezzature, incluse quelle del centro cottura, vengono consegnate in uso nello stato di fatto in cui si trovano, il cui regolare funzionamento dovrà essere verificato e garantito a proprie spese dalla ditta prima dell'avvio del servizio al fine di porre in essere ogni azione utile a garantire il regolare svolgimento del servizio medesimo.
4. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato consegnati dall'Amministrazione.
5. Sarà a carico dell'Amministrazione la manutenzione straordinaria dei locali interessati dal servizio;
6. Nello specifico, sono a carico della Ditta Appaltatrice:
 - a) le azioni, da attuarsi prima dell'avvio del servizio di refezione, di ripristino del centro cottura, in disuso al momento della consegna (per la chiusura estiva delle scuole o in altro periodo dell'anno), oltre l'acquisizione delle relative autorizzazioni all'utilizzo;
 - b) fornitura e installazione, a propria cura e spese, presso il centro cottura comunale di **frigo – freezer** doppia temperatura tale da garantire il corretto funzionamento del servizio nel rispetto delle direttive sanitarie (per le specifiche si rimanda ai CAM);
 - c) fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle ulteriori attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio nel rispetto della vigente normativa, presso il centro cottura;
 - d) fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle attrezzature necessari per il regolare svolgimento del servizio nel rispetto della vigente normativa, presso i plessi scolastici;
 - e) acquisizione di tutte le autorizzazioni sanitarie e di regolare esercizio (D.I.A. – DUAAP per il centro cottura e per ciascun refettorio) occorrenti al funzionamento della cucina, previste dalla vigente legislazione in materia di igiene pubblica e di pubblici esercizi;
 - f) realizzazione degli interventi ritenuti necessari e migliorativi su ambienti, arredi, attrezzature e dispositivi;



- g) installazione e relativi oneri per eventuale impianto telefonico a nome dell'impresa aggiudicataria, ovvero attivazione di telefono mobile che dovrà essere in utilizzo del centro cottura e il cui numero dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale;
 - h) voltura dell'autorizzazione sanitaria a nome dell'impresa aggiudicataria;
 - i) DVR;
 - j) PIANO HACCP;
 - k) le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa;
7. L'appaltatore, relativamente a fornitura, montaggio e collaudo delle attrezzature è tenuto a produrre, su richiesta dell'Ente, dopo il collaudo di ogni singolo bene installato le opportune certificazioni attestanti le caratteristiche offerte in sede di gara e il rispetto della normativa vigente (es. classe energetica e rispondenza alle vigenti normative nazionali e CEE in materia di sicurezza ed a quelle per la tutela e la sicurezza delle persone, nonché alle vigenti normative in materia di prevenzione incendio).
8. In caso di operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della Ditta, questa è tenuta a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio degli stessi.
9. Sono inoltre a carico della ditta:
- a) utensili e attrezzature utili allo svolgimento del servizio (inclusi idonei carrelli per la somministrazione necessari nella maggior parte dei refettori);
 - b) gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti e la pulizia;
 - c) i contenitori termici;
 - d) i carrelli ove appoggiare i contenitori durante la distribuzione;
 - e) piatti, posate, bicchieri e sottobicchieri, tovaglioli e tovagliato e quant'altro necessari per il confezionamento, distribuzione e consumazione dei pasti;
 - f) i rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici e relativi supporti; i dispensatori di sapone liquido che la ditta dovrà provvedere ad installare a propria cura e spesa laddove assenti;



- g) la fornitura, laddove non presenti, di armadietti a norma di legge all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato;
 - h) la fornitura di armadietti a norma di legge, laddove non previsti per contenere le stoviglie;
10. La ditta dovrà inoltre fornire tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio seppure non contemplato nel presente capitolato;
11. Tutte le attrezzature (es., carrelli ecc.) forniti dalla Ditta all'inizio del servizio, dovranno essere ritirate dall'appaltatore al termine dello stesso.
L'Amministrazione si intende sollevata da qualsiasi responsabilità in merito alla custodia delle stesse. Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto quotidianamente, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.
12. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto la Ditta assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature. I locali dovranno essere utilizzati per i soli fini indicati nel presente capitolato.
13. La ditta appaltatrice risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del suo personale possa derivare all'Amministrazione ed a terzi in conseguenza dei servizi svolti, rendendo in tutti i casi l'Amministrazione sollevata ed indenne da ogni responsabilità sia civile che penale.
14. Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, degli impianti e delle attrezzature, imputabili all'appaltatore e/o anche a terzi ma da esso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.
15. I danni arrecati dal personale impiegato nell'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni non siano accolte e la ditta appaltatrice non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato



di 5 giorni lavorativi, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

16. L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni lavorativi dall'avvenuta contestazione.
17. Le responsabilità suindicate ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dalla gestione del servizio, saranno altresì coperte da polizza assicurativa stipulata dal soggetto appaltatore.
18. L'Amministrazione, in occasioni eccezionali, e/o durante il periodo di sospensione del servizio, si riserva di utilizzare o concedere l'utilizzo del centro cottura e delle attrezzature presenti, di sua proprietà, senza che la ditta possa eccepire alcunché e previo accordo con la stessa circa le modalità di accesso ai locali e di impiego delle attrezzature, compresi i relativi oneri.
19. Le prescrizioni di cui al periodo precedente si applicano anche con riferimento ai plessi ove si svolge il servizio di somministrazione pasti.
20. A conclusione dell'appalto il centro di cottura dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione funzionante e provvisto delle attrezzature presenti al momento della consegna con riscontro dell'inventario sottoscritto all'atto dell'avvio del servizio.
21. Tutte le attrezzature fornite dalla ditta aggiudicataria saranno riprese dalla stessa a conclusione del servizio.
22. La ditta, prima dell'avvio del servizio, dovrà verificare i locali ove avverrà la somministrazione dei pasti, plessi di Via Satta, Via Marabini, Vico I Mazzini, Via Segni, onde riscontrare la presenza dei tavoli, delle sedie. L'appaltatore dovrà fornire le attrezzature non presenti utili allo svolgimento del servizio (es. carrelli, stoviglie ecc.) o comunque tutte le attrezzature presenti che, anche durante lo svolgimento del servizio, dovessero risultare insufficienti, malfunzionanti/inutilizzabili.



23. Sarà cura della ditta fornire tutti gli utensili e attrezzature per la preparazione dei pasti.
24. In caso di eventuale guasto o inutilizzo delle attrezzature comunali di cui ai punti precedenti, concesse in disponibilità della ditta nello stato di fatto in cui si trovano, la stessa dovrà provvedere a proprie cura e spesa alla riparazione/sostituzione o adozione di misure alternative atte a garantire la continuità del servizio. Le attrezzature eventualmente acquistate dall'appaltatore, una volta terminato il servizio, resteranno nella disponibilità del medesimo.
25. In caso di eventuale impossibilità di utilizzo del centro cottura comunale, concesso in disponibilità della ditta nello stato di fatto in cui si trova, la stessa dovrà provvedere a proprie cura e spesa all'adozione di misure alternative atte a garantire la continuità del servizio, compreso l'utilizzo di un centro cottura alternativo, garantendo gli stessi standard di qualità previsti nel presente capitolato, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, sino alla risoluzione del problema.

ART. 23 PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (inclusi i mezzi utilizzati per il trasporto, incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione);
2. Sono inoltre a carico dell'aggiudicatario tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto al servizio mensa da compiersi giornalmente al termine di ogni pasto nel rispetto delle suddivisione di competenze tra scuola e Comune prevista dalla normativa vigente nel periodo di durata del contratto.
3. E' inteso che tutte le attrezzature e i detersivi e altri materiali dovranno essere acquistati dalla Ditta. I prodotti detersivi e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia nonché ai CAM.



4. Rimane a carico della Ditta la fornitura di armadietti a norma di legge, laddove non previsti per contenere i materiali di pulizia;
5. Sarà esclusiva cura dell'appaltatore procedere al lavaggio delle stoviglie nel centro cottura comunale ovvero adottando idonee misure alternative che garantiscano il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie (anche attraverso l'utilizzo di lavastoviglie installate a cura e spese della ditta e inserite nell'offerta tecnica in sede di gara, previa valutazione delle condizioni di fattibilità dell'installazione. A conclusione del contratto le eventuali lavastoviglie fornite resteranno di proprietà dell'appaltatore).
6. In caso di guasto la ditta dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione della/e lavastoviglie nel più breve tempo possibile, ovvero adottare idonee misure alternative che garantiscano il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie.

ART. 24 DIVIETI

1. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzzi. E' fatto divieto alla ditta fornitrice usare le derrate alimentari posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione; ricongelare le materie prime surgelate; congelare le materie prime acquistate fresche. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. E' fatto divieto per la ditta di utilizzare prodotti o loro derivati da colture geneticamente modificate (OGM) né carni di animali allevati con mangimi provenienti da tali colture.
2. 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. 25 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE E TRATTAMENTO DEI RESIDUI

1. Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda ASL, in accordo con l'appaltatore, 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.
2. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 19 "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.
3. 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 il dirigente scolastico e il Comune stesso. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati, 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.



4. 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.

ART. 26 CONSUMI UTENZE IDRICHE ED ELETTRICHE, APPROVVIGIONAMENTO GAS

1. E' a carico della Ditta il versamento della somma di **Euro 3.200,00** annui (incidenti per € 0,1 sul costo di ogni singolo pasto) per l'utilizzo del centro cottura comunale, a copertura dei consumi idrici ed elettrici. Il versamento dovrà essere effettuato, mediante bonifico bancario, entro il 30 maggio di ogni anno. Il mancato versamento sarà recuperato coattivamente dall'Amministrazione.
2. La Ditta dovrà curare a proprie spese l'approvvigionamento del gas necessario alla cottura dei cibi presso il centro cottura.
L'approvvigionamento, per le caratteristiche della cucina, può avvenire mediante 1 (uno) bombolone GPL da kg 60. Al fine di ottimizzare il servizio è facoltà dell'appaltatore provvedere alla realizzazione di un impianto di stoccaggio con serbatoio GPL interrato a propria cura e spese, senza alcun onere per l'Amministrazione e previa acquisizione delle autorizzazioni e certificazioni.
3. Potranno essere addebitati oneri evidentemente dovuti a incuria accertata della ditta (es. rubinetti aperti, luci accese, ecc..).

ART. 27 ASSICURAZIONI, OBBLIGHI ASSISTENZIALI, PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

1. L'appaltatore assume sopra di sé ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio mensa, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti, impegnandosi a sollevare il Comune da ogni pretesa di terzi, anche assumendosi in proprio la gestione delle eventuali liti, con l'affidamento del mandato al legale di propria fiducia.



2. L'appaltatore è tenuto a stipulare apposita polizza assicurativa RCT per Rischi igienico-sanitari nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. Tale polizza dovrà coprire gli incidenti "in itinere" (a titolo di esempio spese mediche, ecc.) ed i casi d'intossicazione da cibi e bevande, malori, vertigini, incoscienza, ecc, che comportino conseguenze d'invalidità o morte dell'utilizzatore. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.
3. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.
4. Copia della polizza dovrà essere presentata all'Amministrazione a seguito della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva efficace e prima della firma del contratto, ovvero prima dell'avvio del servizio in caso di avvio anticipato.
5. In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al c. 3 del presente articolo, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche. In tal caso dovrà essere consegnata all'Amministrazione copia autentica della polizza, che dovrà contenere un'appendice alla stessa nella quale sia esplicitata che alla polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di Guspini, precisando che non vi siano limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona.
6. E' inoltre obbligo dell'appaltatore stipulare apposita polizza assicurativa a garanzia di eventuali danni arrecati nell'espletamento del servizio a beni immobili e mobili per un massimale non inferiore € 1.000.000,00, nella



quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato “terzo” a tutti gli effetti di legge;

7. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa sarà condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.
8. La ditta è obbligata, inoltre, a farsi carico degli obblighi e degli oneri assicurativi e assistenziali o previdenziali del personale impiegato.
9. Resta inteso che l'Amministrazione, in ogni momento, si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti o soci impiegati nel servizio.
10. 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.
11. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 28 PERSONALE

1. La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte ore;
2. 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 **1:35** con l'utenza del servizio (alunni e personale scolastico) presente in



refettorio. Sarà cura dell'Amministrazione comunicare prima dell'avvio del servizio il quantitativo di alunni e docenti.

3. 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.
4. La Ditta dovrà provvedere:
 - a) ad individuare e comunicare il nominativo del proprio Coordinatore responsabile della gestione del servizio.
 - Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, ASL, la Commissione Mensa e all'occorrenza con il dirigente scolastico.
 - Il Coordinatore responsabile, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile durante l'orario di svolgimento del servizio. Dovrà essere disponibile e contattabile all'occorrenza anche dal personale addetto alla somministrazione o, in assenza dello stesso (es. durante la consumazione della merenda), dal personale scolastico per la risoluzione immediata di problematiche connesse alla somministrazione degli alimenti;
 - Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o inadempimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'amministrazione.



- Il Coordinatore sopraddetto e/o comunque la ditta sarà considerata responsabile, e pertanto soggetto a risarcimento danno, della decisione della mancata interruzione del servizio e dell'adozione delle misure atte a garantire comunque un pasto alternativo ai commensali, qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate situazioni a rischio per la salute degli alunni/insegnanti (Es. somministrazione di pasti deteriorati, comunque apparentemente tossici e/o maleodoranti, presenza di corpi estranei ecc.)
5. Tutto il personale è tenuto al rispetto delle norme curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo la ditta dovrà mettere a disposizione a proprie spese, in ciascun plesso scolastico, sapone disinfettante (con apposito erogatore) ed asciugamani a perdere corredati di apposito contenitore.
 6. La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:
 - guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
 - guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani da sostituire più volte durante la somministrazione;
 - mascherine monouso da utilizzare durante la somministrazione in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
 - cuffie ove contenere opportunamente la capigliatura;
 - rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido;
 7. Il personale è tenuto ad indossare il tesserino di riconoscimento indicante il nome della ditta, la foto il nome e cognome del titolare atto alla somministrazione e ogni altro elemento/indumento/attrezzatura ritenuta utile;
 8. Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo capi diversi per la somministrazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.



9. E' fatto divieto per il personale addetto alla somministrazione: masticare gomme, indossare orologi, orecchini, collane, bracciali, anelli, indumenti provvisti di perline o altre applicazioni che nonostante l'utilizzo del camice possano cadere accidentalmente negli alimenti.
10. 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.
11. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi minimi:
 - 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;
 - salute e sicurezza sul lavoro, addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;
 - 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;
 - 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.);
 - ogni altro tema ritenuto utile e opportuno dalla Ditta;
12. L'Amministrazione si riserva il diritto di valutare il servizio espletato e di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto 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.
13. L'incarico di cui al presente capitolato non comporta vincolo di subordinazione verso il Comune né della ditta appaltatrice né dei suoi addetti (soci e/o dipendenti) che pertanto non potranno vantare diritti verso



l'Amministrazione Comunale per essere assunti alle dipendenze della stessa.

14. La ditta appaltatrice, nonché il personale impiegato nel servizio, hanno l'obbligo di riservatezza sui dati personali e/o sensibili relativi all'utenza e di rispetto delle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 196/2003 in materia di protezione dei dati, provvedendo alla designazione degli incaricati del trattamento dati. Sarà cura della ditta comunicare il nominativo del titolare del trattamento dei dati e degli incaricati.
15. La ditta sarà inoltre obbligata ad osservare tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, come disposto dalla normativa vigente in materia.
16. L'impresa appaltatrice dovrà ottemperare e farsi carico del rispetto di tutti gli obblighi infortunistici, assicurativi, previdenziali e assistenziali previsti dalla normativa vigente nei confronti del proprio personale ed applicare i trattamenti normativi e retributivi previsti dal contratto collettivo di settore.
17. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori, occupati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.
18. **Clausola sociale art. 50 DLgs. 50/2016.** Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato la Stazione Appaltante richiede l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, della clausola sociale prevista dal CCN. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto avvalersi in via prioritaria degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impegnati nel servizio di cui trattasi, per il periodo di durata del servizio stesso.

ART. 29 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. 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.

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

a) 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;

b) Come disposto dai CAM:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

c) 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;

d) 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);
3. Il Comune ha redatto, ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'appaltatore deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.
 4. 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.
 5. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione eseguito e l'elenco del personale partecipante. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale;
 6. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;
 7. Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.
 8. 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.

9. 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.
10. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.
11. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 30 COMMISSIONE MENSA

1. La Commissione Mensa è costituita da uno/due rappresentanti dell'Istituzione Scolastica (insegnanti, genitori), da uno/due rappresentanti del Comune i quali potranno accedere sia nel luogo ove avviene la preparazione dei pasti che nei diversi refettori. I membri della Commissione svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.
2. I componenti di cui al comma precedente potranno operare anche autonomamente. In tal caso, qualora venga riscontrata qualche irregolarità, dovranno provvedere a contattare tempestivamente l'ufficio comunale affinché il personale preposto raggiunga la Commissione e predisponga la contestazione, ovvero disponga altre misure necessarie.
3. La Commissione mensa potrà verificare: la corrispondenza degli alimenti rispetto a quelli offerti in sede di gara, verificare le scadenze, la corrispondenza del pasto somministrato rispetto a quanto previsto dalla tabella dietetica e rilevare ogni eventuale anomalia. Al termine del sopralluogo dovrà essere stilato apposito verbale.



ART. 31 VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO, CONTROLLO

1. La qualità del servizio potrà essere valutata attraverso la somministrazione di appositi questionari al corpo docente e ad un campione di genitori per ciascun plesso, non superiore al 20% del totale.
2. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali interessati dal servizio (Centro cottura, refettori, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
3. E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.
4. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso dai referenti del Servizio Pubblica Istruzione, dalla Commissione Mensa, dai tecnici comunali.
5. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Nessun controllo dovrà interferire sullo svolgimento del servizio, né sollevare osservazioni al personale alle dipendenze della ditta il quale non dovrà interferire nelle procedure di controllo. La ditta potrà avanzare delle proposte migliorative volte ad ottimizzare il servizio che saranno valutate ed eventualmente applicate.
6. Il personale della ditta aggiudicataria dovrà fornire la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti chiarimenti necessari e la documentazione eventualmente richiesta a quanti ne hanno diritto.
7. Qualora durante il controllo dovessero essere rilevati disservizi o inadempienze ovvero mancato rispetto del capitolato, gli stessi saranno comunicati alla Ditta appaltatrice al fine di poter immediatamente intervenire.



8. L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire al Comune e/o rappresentanti dello stesso e ai componenti della Commissione Mensa, senza diritto di preavviso alcuno, in qualsiasi ora lavorativa, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto dei pasti al fine di verificare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.
9. 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.
10. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 32 RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

1. Resta a cura dell'appaltatore la rilevazione delle presenze giornaliere al fine della dimostrazione della corrispondenza tra fatturato e pasti erogati.
2. L'acquisizione giornaliera del quantitativo dei pasti, da fornire in ciascuna scuola, comprese le eventuali diete differenziate, dovrà avvenire entro le ore 9.45 telefonando nella singola scuola ovvero acquisendo le presenze cartacee direttamente con proprio personale. Sarà cura dell'aggiudicatario, in tal caso fornire il nominativo del personale atto alla rilevazione delle presenze nei differenti plessi scolastici. Resta a carico dell'appaltatore l'onere relativo alla produzione di pasti eccedenti quelli risultanti le effettive presenze in mensa anche ai fini della fatturazione. L'Amministrazione si riserva di effettuare il raffronto con le presenze che potranno eventualmente esser rilevate dalla scuola o risultanti a sistema.



3. L'appaltatore, in aggiunta, potrà rilevare il quantitativo dei pasti dal sistema elettronico attivato dalla S.A., le cui credenziali di accesso saranno assegnate all'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio.
4. Non dovrà verificarsi che nelle scuole risulti un quantitativo di alimenti inferiore rispetto al fabbisogno giornaliero.

ART. 33 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. Sono a carico dell'Amministrazione:
 - a) Liquidazione delle competenze spettanti per il servizio reso;
 - b) Comunicare prima dell'avvio del servizio i dati relativi agli utenti (numero iscritti al servizio suddivisi per istituto);
 - c) Comunicare, anche telefonicamente o tramite e-mail, eventuali variazioni, comunicate dal dirigente scolastico in merito agli orari di somministrazione dei pasti, alla chiusura delle scuole, a modifiche del menù (pasto freddo, pranzo al sacco) dei percorsi e degli orari d'ingresso e uscita degli studenti.

ART. 34 COMUNICAZIONI OBBLIGATORIE

1. La Ditta è tenuta a dare immediata comunicazione formale degli eventuali incidenti verificatisi, qualunque importanza rivestano ed anche quando nessun danno si sia verificato.
2. Qualora detti incidenti siano riconducibili alla responsabilità degli operatori della ditta, la Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione i provvedimenti adottati nei loro confronti e farsi carico di qualsiasi onere.

ART. 35 ASPETTI GESTIONALI ED ULTERIORI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. La ditta aggiudicataria del servizio ha l'obbligo di:
 - a) uniformarsi a tutte le disposizioni enunciate nel presente capitolato, nonché a quanto offerto in sede di gara;
 - b) provvedere al pagamento puntuale dello stipendio al personale con divieto categorico di rateizzazione. (es. Lo stipendio del mese di settembre dovrà essere corrisposto entro il giorno 20 del mese



successivo e le buste paga quietanzate dovranno essere presentate insieme alla fattura del medesimo mese di riferimento).

- c) provvedere, nei confronti del suddetto personale, ad ogni onere assicurativo, assistenziale e previdenziale, con l'esclusione di ogni possibilità di rivalsa nei confronti del Comune. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento la verifica di tali norme e di denunciare eventuali inadempienze alle competenti autorità;
- d) sostituire immediatamente il personale in caso di assenza;
- e) garantire che il personale impiegato:
 - abbia ricevuto un'adeguata formazione;
 - conosca le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le norme di igiene della produzione con obbligo della Ditta di procedere a corsi di aggiornamento e di formazione periodici (dei quali dovrà essere data preventiva comunicazione all'Amministrazione Comunale con lauto anticipo);
 - tenga un comportamento educato e rispettoso nei confronti del personale dell'Amministrazione, della scuola e specialmente con gli alunni.
- f) adottare i provvedimenti di competenza nei confronti del personale che, per comprovate ragioni non si dimostri idoneo allo svolgimento del servizio richiesto (ad es. non adotti le prescrizioni igienico sanitarie sopradette, abbia assunto gravi atteggiamenti ed espressioni verbali poco rispettose nei confronti degli alunni e del personale comunale o scolastico);
- g) la ditta si impegna a comunicare la variazione del nominativo del responsabile della sicurezza indicato nell'istanza di partecipazione alla gara.
- h) essere in regola con gli adempimenti di cui al D.Lgs 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" che sarà presentato con la documentazione utile alla stipula del contratto;



- i) rispettare il tempo intercorrente tra la cottura e la somministrazione dei pasti, indicato in sede di gara;
- j) rispettare gli orari di inizio e fine pasto che saranno concordati con l'Amministrazione Comunale e le Autorità Scolastiche e comunicati alla ditta all'inizio del servizio;
- k) adottare tutti gli accorgimenti utili al miglioramento del servizio a seguito di segnalazioni verbali e scritte comunicate durante l'anno scolastico.
- l) attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.
- m) redigere, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D. Lgs. 81/2008). Dovrà essere comunicato al Comune il nominativo del referente per la sicurezza, prima dell'inizio del Servizio, qualora si faccia riferimento a persona diversa da quella indicata nell'istanza di partecipazione alla gara d'appalto.
- n) farsi carico della dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
- o) predisporre, conformemente alle normativa vigente, e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione e se valutato opportuno nei diversi refettori, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.
- p) prestare la massima sorveglianza sulla sicurezza dei locali utilizzati, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di ogni oggetto ivi contenuto e conservato assumendo a proprio carico il totale ripristino di quanto venisse danneggiato dal personale nell'espletamento dei servizi;
- q) provvedere alle operazioni di apertura e di chiusura dei locali oggetto del servizio;
- r) dare notizia all'Amministrazione, con il mezzo più celere e comunque anche in forma scritta entro 24 ore dall'accaduto, di tutti gli incidenti o fatti dolosi che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificano danni, indipendentemente dall'osservanza



da parte della ditta stessa degli altri obblighi stabiliti da norme legislative o contrattuali per essa vincolanti;

- s) contrarre ogni forma di assicurazione necessaria per far fronte ad eventuali danni a persone o cose nell'esercizio dell'attività;
 - t) restituire all'Amministrazione, al termine del contratto, gli impianti e le attrezzature in buone condizioni d'uso e nelle medesime condizioni di consegna salvo obbligo della ditta ad eventuale risarcimenti danni;
 - u) comunicare alla Stazione Appaltante tutti i nominativi delle persone che possiedono copia delle chiavi dei locali e loro mansione;
 - v) restituire all'Amministrazione le chiavi di accesso, compresi eventuali duplicati;
 - w) eseguire o far eseguire quant'altro previsto dal presente capitolato;
 - x) non eseguire sugli impianti, spazi e immobili interventi tecnici non formalmente autorizzati;
 - y) la ditta si obbliga ad effettuare a propria cura e spese la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature (fisse e mobili) e di tutti i mezzi di sua proprietà, utili allo svolgimento del servizio;
 - z) collaborare e favorire eventuali iniziative didattiche di educazione alimentare (es. disposizione di tavoli uniti e tovagliato unico ecc);
 - aa) Adottare ogni azione volta ad escludere l'interruzione del servizio di refezione scolastica e ad assicurare la fornitura del pasto anche in presenza di criticità che potrebbero verificarsi nel corso dell'affidamento e connesse al centro cottura comunale (es. Malfunzionamento dei fuochi);
2. Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programmazione, orari, lavori di manutenzione, etc.) avverranno tra il referente della ditta appaltatrice e il Responsabile del servizio Pubblica Istruzione ovvero proprio incaricato.
3. L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di condotta di cui al D.P.R. 62/2013 **Codice di comportamento dei dipendenti pubblici** ai sensi dell'Art. 2 comma 3 di detto Decreto, a disposizione sul sito istituzionale dell'Ente www.comune.guspini.su.it;



4. L'appaltatore è inoltre tenuto al riserbo in merito a questioni o fatti dei quali dovesse venire a conoscenza durante lo svolgimento del servizio.

ART. 36 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. Ove circostanze eccezionali rendessero necessarie delle variazioni di orario di apertura e chiusura o delle interruzioni di servizio, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione. In tal caso l'appaltatore dovrà impegnarsi a ripristinare orari e servizi non appena le cause che hanno determinato le interruzioni saranno venute meno.
2. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, improgrammabile, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'appaltatore come dell'Amministrazione comunale che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

ART. 37 REVISIONE DEI PREZZI

1. A norma dell'art. 106, comma 1, lett.a) D.Lgs.50/2016, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.
2. A norma di legge, l'importo a pasto potrà essere soggetto unicamente a revisione, ai sensi dell'art. 106 c 1 del D.Lgs. 50/2016, sulla base della rivalutazione annuale degli indici ISTAT (oppure, qualora i dati ISTAT non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi -c.d. FOI) disponibili al momento del pagamento del corrispettivo e l'importo corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.
3. La variazione del prezzo in aumento o in diminuzione dovrà essere valutata sulla base dei prezzari di riferimento e si applica una franchigia del 10%; potrà essere variato il prezzo solo per l'eccedenza in aumento o in diminuzione rispetto al 10% del prezzo originario.
4. L'eccedenza dovrà essere chiaramente documentata a cura dell'appaltatore sia con riferimento al costo pasto al momento dell'avvio del servizio, che al



momento della richiesta di aumento. Analoga operazione sarà effettuata dall'Amministrazione in caso diminuzione del prezzo.

5. La revisione del prezzo potrà aver luogo in applicazione a disposizioni normative che ne impongano l'attuazione.
6. In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari ed imprevedibili, la ditta aggiudicataria potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice Civile. La risoluzione non può essere domandata se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto. La ditta aggiudicataria qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta dovrà dimostrare tale situazione all'Amministrazione Comunale con dati inconfutabili.
7. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.

ART. 38 RESPONSABILITÀ

1. La responsabilità della gestione del servizio è a carico dell'appaltatore che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della stazione appaltante.
2. L'appaltatore esonera la stazione appaltante da qualunque pretesa che, nei suoi confronti, fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.
3. Nessun onere potrà dunque derivare a carico dell'Amministrazione, oltre a quanto previsto dal presente Capitolato.
4. L'appaltatore sarà considerata responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancata previdenza fossero arrecati alle persone o alle cose, sia della stazione appaltante sia di terzi, durante il periodo contrattuale, intendendosi pertanto esonerato l'Ente da qualsiasi conseguenza, diretta o indiretta, da ciò derivante.



ART. 39 OBBLIGHI GENERALI

1. In relazione alle risorse umane impegnate nelle attività oggetto dell'appalto, l'appaltatore è tenuto a far fronte ad ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili al personale dipendente ed ai collaboratori/liberi professionisti.
2. Per i lavoratori dipendenti o per gli eventuali soci lavoratori (se la Società è cooperativa sociale), l'appaltatore è tenuto ad osservare gli obblighi retributivi e previdenziali stabiliti dai vigenti C.C.N.L. di categoria, compresi, se esistenti alla stipulazione del contratto, gli eventuali accordi integrativi territoriali.
3. Gli obblighi di cui al periodo precedente vincolano l'appaltatore anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.
4. Per le verifiche in ordine agli adempimenti obbligatori nei confronti delle risorse umane impegnate nel servizio, l'Amministrazione può richiedere all'appaltatore ogni documento utile, fatti comunque salvi gli accertamenti che l'amministrazione si riserva di effettuare in ordine all'adempimento, da parte dell'appaltatore, di obblighi fiscali e contributivi relativi alle risorse umane impegnate nell'esecuzione del contratto.
5. L'Amministrazione può in ogni caso sottoporre a specifica verifica, in ordine alla situazione inerente alla regolarità contributiva dell'appaltatore, gli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso enti previdenziali (es. D.U.R.C.), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità.
6. L'appaltatore, a proprio carico, dovrà dotare il personale del corredo più idoneo all'espletamento del servizio e ogni altro materiale necessario.
7. L'appaltatore è tenuto, nel rispetto della L. 626/94 e Dlgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, ad informare tutto il personale delle misure di sicurezza da adottare per lo svolgimento del servizio.



ART. 40 OBBLIGHI GENERALI DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

1. L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione e formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro.
2. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008).

ART. 41 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)

1. La stazione appaltante ha rilevato rischi da interferenze, ai sensi dell'Art. 28 del D.lgs 81/2008 e ha predisposto il DUVRI, facente parte dei documenti di gara. L'appaltatore a seguito della propria valutazione, potrà prendere ulteriori precauzioni finalizzate a garantire la sicurezza.
2. Gli oneri per la sicurezza valutati dalla Stazione Appaltante, necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza riscontrati, sono pari a **€ 300,00 per anno scolastico** (€ 0,01 per il prezzo del singolo pasto posto a base di gara) e non sono soggetti a ribasso.
3. Resta salvo che la Ditta dovrà prevedere gli oneri per la sicurezza da rischio specifico (variabili e soggetti a ribasso) e ogni ulteriore onere inerente la sicurezza incluso il DVR.

ART. 42 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. In mancanza della comunicazione prevista dal citato art. 3 legge 136/2010, non saranno effettuati i pagamenti richiesti sino all'assolvimento dell'obbligo di comunicazione e nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per il ritardato pagamento. La violazione di tale obbligo costituirà motivo di risoluzione del contratto.



ART. 43 SUBAPPALTO

1. E' fatto espressamente divieto all'appaltatore di subappaltare in tutto o anche in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.
2. Si applica l'Art. 105 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.
3. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.
4. In ogni caso il subappalto, previa autorizzazione della S.A., potrà essere ammesso solo per le prestazioni secondarie individuate nel presente Capitolato.

ART. 44 AVVALIMENTO

1. L'istituto dell'avvalimento è ammesso nei limiti e con le modalità stabiliti ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

ART. 45 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO

1. Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dall'art. 106 c. 1 lett. d) n. 2 del D.Lgs 50/2016, è fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 c. 13 del D.Lgs. 50/2016.
2. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Comune di Guspini. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991. È fatto, altresì, divieto all'appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
3. L'appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG relativo al contratto al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento



utilizzati. L'appaltatore è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché anticipare i pagamenti al concessionario medesimo, riportando il CIG.

4. In caso di inosservanza da parte dell'appaltatore agli obblighi di cui al presente punto, fermo restando il diritto del Comune di Guspini al risarcimento del danno, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 46 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE

1. L'appaltatore avrà quale referente diretto il Direttore dell'Esecuzione e/o Responsabile del Procedimento e/o il Responsabile del Servizio i quali controlleranno direttamente o attraverso propri incaricati il corretto svolgimento del servizio contestando eventuali inadempienze.
2. Per la regolare esecuzione l'appaltatore, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, deve nominare un Referente, Coordinatore responsabile del servizio, sempre rintracciabile attraverso la rete di telefonia fissa, mobile e a mezzo e-mail, incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio e la regolarità dell'esecuzione delle prestazioni.
3. Le comunicazioni formali con l'Ente dovranno avvenire tramite Posta Elettronica Certificata.

ART. 47 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente.
L'Amministrazione non si ritiene responsabile per il mancato ricevimento di comunicazioni attinenti la sospensione delle lezioni da parte delle direzioni scolastiche.
2. Il servizio potrà altresì essere interrotto dal Comune:



- a) per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio. In tale ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno quindici giorni, con esclusione di qualsiasi richiesta di risarcimento;
 - b) Potrà essere sospeso inoltre senza obbligo di preavviso qualora l'Amministrazione riscontri situazioni di pericolo per la salute degli alunni con facoltà della stessa di richiedere nell'immediato, telefonicamente o via e mail, un pasto sostitutivo anche freddo.
3. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui ai commi precedente o per altre motivazioni comunque imprevedibili, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ART. 48 SCIOPERO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso.
2. La Ditta si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia, ed è tenuta a garantire i contingenti minimi nel caso di sciopero del personale.
3. Ogni eventuale riduzione o sospensione di servizio dovrà comunque essere comunicata con preavviso di almeno 3 giorni, salvo problematiche che prescindono dalla volontà dell'Amministrazione.

ART. 49 CONTROLLI DEL SERVIZIO, PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. La società appaltatrice sarà responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio oggetto del presente appalto.
2. In caso di prestazioni difformi, diverse o non adeguate a quanto previsto dal presente capitolato e, comunque, in caso di infrazioni di breve entità, salvo che le stesse non costituiscano presupposto per l'adozione di provvedimenti di più grave natura accertate dal funzionario comunale preposto, l'Amministrazione può applicare una penalità **variabile tra un minimo di € 100,00 e un massimo di € 300,00**, a seconda della gravità e



previa contestazione scritta da parte del RUP che ne fissa anche l'esatto ammontare. Le sanzioni saranno le seguenti, oltre all'adozione di ulteriori misure quali, denuncia alla ASL e al NAS e, in relazione alla gravità della situazione, incameramento della cauzione e/o risoluzione del contratto:

- a) Mancato rispetto degli standard previsti da: Capitolato, LGR e ALLEGATO TABELLA DIETETICA (per ogni episodio): € 100,00;
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia (per ogni episodio): € 100,00;
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia (per ogni episodio): € 100,00;
- d) Variazione dei fornitori di derrate comunicato in fase di gara, senza formale comunicazione alla S.A. : € 100,00 per ogni variazione; La ditta aggiudicataria, nel caso di variazione dell'elenco dei fornitori in fase di esecuzione del servizio dovrà fornire lo stesso aggiornato pena applicazione della relativa sanzione
- e) Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, qualora il disguido comporti la mancata somministrazione del pasto ad alunni/insegnati e la ditta non provveda prontamente all'erogazione di appropriato pasto (per ogni episodio): € 150,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- f) Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati (per ogni episodio): € 300,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore); Ai fini dell'applicazione della sanzione saranno considerate eventuali cause di forza maggiore che hanno determinato la mancata somministrazione (es. contaminazione involontaria degli alimenti) e la pronta fornitura di un pasto appropriato al fine di garantire comunque, prontamente, un pasto alternativo;
- g) Totale mancata somministrazione di una portata (per ogni episodio): € 200,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore); Ai fini dell'applicazione della sanzione saranno considerate eventuali



- cause di forza maggiore che hanno determinato la mancata somministrazione della portata (es. contaminazione involontaria degli alimenti) e la mancata pronta fornitura di un pasto appropriato al fine di garantire comunque, prontamente, un pasto alternativo;
- h) Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate (per ogni episodio): € 200,00 per ogni dieta mancante o incompleta.
 - i) € 250,00 per somministrazione di alimenti esclusi dal regime alimentari e dalla certificazione medica di alunni/insegnanti. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato, o la fornitura di pasto difforme alle prescrizioni sanitarie, abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante: € 300,00 per ogni episodio. L'Amministrazione introiterà la cauzione e potrà risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi.
 - j) Mancata consegna di materiale monouso (per ogni episodio): € 100,00;
 - k) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione (per ogni episodio): € 300,00;
 - l) Mancato rispetto del menù previsto, compresa la merenda e le diete differenziate, senza preventiva comunicazione al Comune o per giustificazioni non ritenute accettabili (per ogni episodio): (per ciascuna portata) € 200,00;
 - m) Rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici e inorganici (per ogni episodio): da € 100,00 a € 300,00;
 - n) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti (per ogni episodio): € 300,00;
 - o) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili (per ogni episodio): € 300,00;
 - p) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica (per ogni episodio): € 300,00;
 - q) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 300,00. E' fatta salva la facoltà dell'Ente



Locale di risolvere il contratto e in tal caso incamerare la cauzione definitiva;

- r) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori (per ogni episodio): da € 100,00 a € 300,00;
- s) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente (per ogni episodio): € 300,00;
- t) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura (per ogni episodio): da € 100,00 a € 300,00;
- u) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (per ogni episodio): € 200,00;
- v) Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto (per ogni episodio): € 300,00 per ciascun plesso;
- w) € 300,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto e di incamerare la cauzione;
- x) € 300,00 (per ogni episodio) per singolo plesso per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dall'amministrazione o del quantitativo migliorativo proposto dalla ditta in ciascun plesso scolastico;
- y) denuncia alle competenti autorità per la mancata applicazione nei confronti del personale impiegato per lo svolgimento del servizio, dei premi e oneri previdenziali ed assicurativi e del Contratto collettivo di categoria;
- z) Mancato rispetto delle specifiche di qualità degli alimenti di cui al presente Capitolato e di cui all'Offerta Tecnica presentata in sede di gara: € 300,00 (per ogni episodio);
- aa) Mancato rispetto di quanto indicato nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara: € 300,00 (per ogni episodio);
- ab) da € 100,00 ad € 300,00 da graduare per similitudine per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente capitolato;



3. Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto (riferito al biennio). Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
4. 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.
5. Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal RUP verrà comunicata formalmente alla Ditta. Entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni a mezzo Pec che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopraddette.
6. In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice.
7. Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla Ditta mediante ritenuta sul certificato di pagamento o/e dalla cauzione versata.
8. In caso di recidiva inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, l'Amministrazione ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.
9. **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.** Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono inoltre motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie, oltre a quanto previsto nei precedenti commi del presente articolo:
 - a) mancata adozione degli interventi da attuare presso il centro cottura comunale e acquisizione delle autorizzazioni e certificazioni utili



- all'impiego dello stesso entro 15 giorni lavorativi dalla stipula del contratto;
- b) mancato utilizzo del centro cottura comunale sin dal primo giorno di mensa (presumibilmente 13-15 settembre circa per la scuola Primaria T.P., ottobre per la scuola dell'infanzia) salvo problematiche legate al periodo troppo ristretto (meno di 15 gg) tra l'aggiudicazione definitiva efficace e l'avvio del servizio. Per sopperire a tale eventualità l'appaltatore dovrà comunque adoperarsi per garantire il servizio, se richiesto dall'Ente;
 - c) puntuale pagamento degli oneri previdenziali, assistenziali, assicurativi e remunerativi dei dipendenti impiegati per lo svolgimento del servizio;
 - d) ogni altro elemento che possa influire sulla fiducia accordata alla ditta aggiudicataria;
 - e) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
 - f) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
 - g) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;
 - h) mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
 - i) inosservanza delle norme di legge relative al personale e mancata applicazione dei contratti collettivi, o reiterati ritardi. Mancato pagamento degli stipendi del personale e/o pagamento ritardato dello stipendio e/o pagamento rateizzato dello stipendio;
 - j) interruzione senza giusta causa del servizio;
 - k) intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal disciplinare di gara per l'ammissione alla gara e previsti dal D. Lgs 50/2016;
 - l) ritardi reiterati nello svolgimento del servizio, mancato rispetto degli orari di cottura e somministrazione dei pasti;
 - m) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile;
 - n) somministrazione di alimenti deteriorati e/o includenti corpi estranei;



- o) fornitura di alimenti deteriorati e della mancata e immediata sostituzione degli stessi;
 - p) mancata fornitura o fornitura parziale degli alimenti;
 - q) ripetute violazioni ai patti contrattuali ovvero alle disposizioni legislative e regolamentari;
 - r) inottemperanza alle disposizioni previste dal presente capitolato;
 - s) ripetuti comportamenti scorretti (quale utilizzo di espressioni volgari e sgarbate) verso gli utenti ed il personale scolastico e comunale sia da parte della ditta aggiudicataria che da parte del personale adibito al servizio;
 - t) qualora la Ditta aggiudicataria ceda, o subappalti senza autorizzazione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente ovvero per interposta persona, le situazioni giuridiche soggettive derivanti dal contratto d'appalto. La presente inadempienza determinerà la risoluzione automatica del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c.;
 - u) il ripetuto mancato rispetto del tempo indicato in sede di offerta tecnica tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti in refettorio;
 - v) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - w) mancato pronto-intervento da parte della ditta di fronte all'eventuale situazione di rischio per la salute dei commensali, anche potenziale, emersa durante lo svolgimento del servizio (es. fornitura di alimenti apparentemente alterati e/o maleodoranti e/o in presenza di corpi inorganici/organici nei pasti);
 - x) mancato rispetto degli obblighi di condotta di cui al D.P.R. 62/2013 Codice di comportamento dei dipendenti pubblici ai sensi dell'Art. 2 comma 3 di detto Decreto.
10. La cessazione per scadenza contrattuale del rapporto, la risoluzione volontaria ed anticipata dello stesso, l'esercizio da parte del Comune della facoltà di recesso, la decadenza nonché la risoluzione per inosservanza



degli obblighi contrattuali, comporta l'immediato rientro in possesso da parte del Comune dei locali ed attrezzature impiegate per il servizio.

11. La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento della cauzione e l'esclusione della ditta, o di altra ditta con medesimo rappresentante legale, per gli anni avvenire dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione.
12. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di azioni di risarcimento per danni subiti.
13. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati all'Ente per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente.
14. In caso di risoluzione del contratto non è dovuto all'appaltatore il rimborso di alcun onere sostenuto per il ripristino del centro cottura comunale.
15. Nei casi di cui al presente Articolo l'Amministrazione comunale sarà tenuta a corrispondere soltanto il prezzo contrattuale dell'appalto effettivamente espletato fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute, nonché gli eventuali danni conseguenti all'inadempimento stesso. L'Impresa rinuncia ad ogni richiesta di danni indiretti e conseguenti e di mancato guadagno.
16. L'Amministrazione comunale conserva piene ed intere le sue ragioni di indennizzo per qualsiasi titolo sulla cauzione depositata a garanzia del contratto.

ART. 50 ESECUZIONE IN DANNO

1. L'applicazione delle penali non pregiudica per nulla il diritto che si riserva la stazione appaltante di procedere all'esecuzione di tutti i servizi oggetto del presente Capitolato o di parte di essi, d'ufficio ed a tutto carico dell'aggiudicatario, quando questo, per il rifiuto di dare esecuzione ad ordine, per negligenza o per inosservanza dalle condizioni ed agli obblighi



contrattuali, ritardasse l'esecuzione delle operazioni o le conducesse in maniera imperfetta. Continue inadempienze e/o ritardi nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali porteranno all'applicazione dell'art. 108 del D.Lgs n. 50/2016 (Risoluzione).

2. L'Amministrazione comunale, a seguito della risoluzione, ha diritto di affidare a terzi il servizio in danno alla ditta inadempiente alla quale saranno addebitati i costi ed i danni eventualmente derivanti all'Amministrazione medesima.
3. Per il risarcimento dei danni, l'Amministrazione potrà rivalersi sul deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'Impresa senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione comunale sui beni dell'impresa aggiudicataria.

ART. 51 CORRISPETTIVO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

1. L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta appaltatrice un compenso mensile posticipato sulla base dei pasti erogati.
2. Con il pagamento di tale corrispettivo il contraente appaltatore s'intende compensato di ogni suo avere, per cui non potrà pretendere dall'Amministrazione comunale per il servizio di cui trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, alcun altro diritto a nuovi maggiori compensi.
3. I pagamenti saranno effettuati previa emissione attraverso il Sistema di Interscambio di regolare fattura elettronica (salvo presentazione della documentazione di seguito richiesta) alla quale dovranno essere allegati:
 - a) per il 1° mese: Elenco personale assegnato all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con l'indicazione delle relative mansioni e del plesso di destinazione;
 - b) Ogni mese incluso il primo:
 - Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 dall'appaltatore attestante che il personale impiegato per lo svolgimento del servizio è provvisto di idoneo e regolare contratto di lavoro ed è stato regolarmente retribuito per il servizio reso con riferimento



al periodo per il quale si chiede la liquidazione al Comune.

L'Amministrazione si riserva di chiedere copia dei contratti stipulati (dai quali dovrà risultare la tipologia, la durata ecc) e ai dipendenti la veridicità della dichiarazione resa ovvero mediante richiesta di copia delle buste paga regolarmente quietanzate).

- Dichiarazione del legale rappresentante della Ditta (corredata da copia del documento di identità personale) con la quale si attesta che i versamenti di premi INAIL e dei contributi previdenziali e assistenziali in oggetto vi sono anche quelli del personale nominativamente individuato impiegato per lo svolgimento del servizio presso il Comune di Guspini.
 - Su richiesta dell'Amministrazione, bolle di accompagnamento o documentazione alternativa relativa alla qualità e provenienza degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio;
 - Bolle di accompagnamento, firmate dal personale dei singoli plessi scolastici, attestanti l'avvenuta fornitura dei pasti ed il quantitativo degli stessi.
4. Con cadenza mensile posticipata, a seguito della verifica del servizio prestato, la stazione appaltante procede alla predisposizione dei documenti contabili composti da Libretto delle misure e Stato di Avanzamento dei Servizi (SAS).
 5. Nel libretto delle misure saranno riportate, per ogni singolo articolo dell'elenco prezzi le quantità dei pasti erogati nel periodo di riferimento.
 6. Nello Stato di Avanzamento dei Servizi verranno indicate, per ogni articolo dell'elenco prezzi, le somme dei valori indicati nei libretti delle misure sino a quel momento emessi, e il relativo importo generato in applicazione dell'elenco prezzi, il totale e le informazioni del ribasso contrattuale applicato.
 7. Il Libretto delle Misure e lo Stato d'Avanzamento dei Servizi così predisposti saranno inviati tramite PEC all'Appaltatore e gli stessi dovranno essere restituiti entro 15 giorni solari dalla ricezione, sempre tramite PEC, firmati



digitalmente al fine di confermare il contenuto. Trascorsi i 15 giorni solari di cui sopra i documenti contabili si intendono accettati.

8. Una volta che l'Amministrazione riceve i documenti contabili di cui sopra firmati digitalmente dall'Appaltatore o allo scadere dei 15 giorni solari dalla ricezione da parte dell'Appaltatore senza che lo stesso abbia proceduto alla restituzione degli stessi, procede all'emissione di Certificato di Pagamento delle prestazioni effettivamente realizzate effettuando, ai sensi dell'art. 30 c. 5-bis del Codice, una ritenuta pari allo 0,5% (0,5 per cento) dell'importo netto progressivo.
9. Le ritenute di cui sopra possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o della verifica di conformità, previo rilascio del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).
10. Nel Certificato di pagamento saranno indicate le eventuali penalità in cui l'appaltatore fosse incorso.
11. Ricevuto il certificato, l'impresa provvederà ad emettere regolare fattura elettronica tramite il sistema di interscambio (SDI).
12. Il pagamento delle prestazioni di servizio rese in esecuzione del contratto relativo al presente appalto è effettuato dall'Amministrazione entro trenta (30) giorni dal ricevimento di regolare fattura.
13. Ai sensi del D.M. 23.01.2015, in applicazione del sistema dello Split payment, sulle fatture emesse l'appaltatore dovrà indicare: "Scissione dei pagamenti ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. 633/1972". Ai fini della fatturazione elettronica i riferimenti sono i seguenti:
 - Denominazione Ente: Comune di Guspini;
 - Codice Univoco ufficio: VE0AL1;
 - Nome ufficio: Pubblica Istruzione;
 - Codice fiscale: 00493110928;
14. Nella fattura inviata, redatta secondo le normative vigenti, dovranno inoltre essere indicate tutte le voci relative ai servizi prestati, e il CIG.



15. In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore la stessa verrà respinta con gli strumenti messi a disposizione dal Sistema di Interscambio della fatturazione elettronica (SDI) e il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.
16. L'Amministrazione, a seguito della verifica di cui al precedente periodo, procede al pagamento delle prestazioni effettivamente realizzate.
17. La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte dell'Amministrazione, del versamento dei contributi assicurativi e previdenziali da parte dell'appaltatore (acquisizione del DURC).
18. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa. Lo stesso dicasi per ritardati pagamenti causati dal mancato assolvimento degli obblighi di comunicazione dei dati previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari.
19. Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (R.T.I. o A.T.I.), l'Amministrazione procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.
20. In relazione a quanto previsto dal precedente periodo, è comunque di competenza del mandatario la formalizzazione del rendiconto di cui sopra.
21. L'aggiudicatario, con la liquidazione della fattura s'intende soddisfatta di qualsiasi sua spettanza nei confronti dell'Amministrazione per il servizio oggetto dell'appalto e non ha, quindi, alcun diritto a nuovi o maggiori compensi. L'importo è comprensivo di qualsiasi spesa.

ART. 52 CONTESTAZIONI E APPOSIZIONE DI RISERVE

1. L'Aggiudicatario, è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni del RUP e del Direttore dell'esecuzione, senza poter sospendere o ritardare il regolare



svolgimento dei servizi, qualche che sia la contestazione o la riserva che egli iscriva negli atti contabili.

2. Nel caso l'Aggiudicatario intenda firmare con riserva i documenti contabili inviati (Libretto delle Misure e Stato d'Avanzamento dei Servizi) dovrà allegare apposita dichiarazione alla PEC di restituzione dei documenti contabili firmati.
3. Nel caso in cui l'Aggiudicatario abbia firmato con riserva i documenti contabili, e non sia possibile esplicitare e quantificare tale riserva al momento della formulazione della stessa, egli esplicita, a pena di decadenza, nel termine di 15 (quindici) giorni, le sue riserve inviando tramite PEC le corrispondenti domande di indennità e indicando con precisione le cifre di compenso cui crede di aver diritto, e le ragioni di ciascuna domanda.
4. Il RUP, nei successivi 15 (quindici) giorni, esprime le proprie motivate deduzioni e le comunica tramite PEC all'Aggiudicatario.
5. Nel caso in cui l'Aggiudicatario non abbia firmato i documenti contabili oppure lo abbia fatto con riserva, ma senza esplicitare le sue riserve nel modo e nei termini sopraindicati, i fatti registrati nei documenti contabili si intendono definitivamente accertati, e l'Aggiudicatario decade dal diritto di far valere in qualunque termine e modo le riserve o le domande che ad essi si riferiscono.
6. Le riserve non espressamente confermate sul conto finale si intendono abbandonate.
7. Le riserve devono essere formulate in modo specifico ed indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano. In particolare, le riserve devono contenere, a pena di inammissibilità, la precisa quantificazione delle somme che l'Appaltatore ritiene gli siano dovute e il preciso riferimento della disposizione che le prevede.
8. La quantificazione delle riserve è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto.



ART. 53 SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

1. L'Amministrazione, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, può sospendere i pagamenti all'Aggiudicatario cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio fino a quando il medesimo non si pone in regola con gli obblighi contrattuali.
2. La sospensione non può avere durata superiore a 3 (tre) mesi dal momento della relativa notifica.
3. Trascorsi i suddetti tre mesi senza che l'Aggiudicatario si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali, l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 54 GARANZIA DEFINITIVA

1. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'appaltatore, successivamente all'aggiudicazione e prima della stipulazione del relativo contratto è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al **10% dell'importo contrattuale**. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento (Art. 103 del D.Lgs. 50/2016). E' fatta salva comunque la risarcibilità per maggior danno.
2. La garanzia definitiva dovrà essere prestata tramite cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016.
3. La garanzia definitiva, ai sensi dell'Art. 103 c. 4 del D. Lgs 50/2016 "deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.



1957, comma 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante”.

4. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
5. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovutogli.
6. La mancata costituzione della garanzia di cui ai paragrafi precedenti determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm. da parte dell'Amministrazione.
7. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Impresa, la garanzia fideiussoria deve essere presentata dalla mandataria capogruppo a nome di tutte le ditte componenti l'A.T.I.
8. L'ammontare della cauzione sarà ridotta ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.lgs 50/2016. In caso di RTI o Consorzio, la facoltà di riduzione della garanzia sarà riconosciuta solo se tutte le componenti il raggruppamento e/o le consorziate indicate come esecutrici, risulteranno in possesso delle certificazioni richieste a tal fine. Nel caso di associazioni temporanee orizzontali, il beneficio della riduzione della garanzia è fruibile solo se tutte le imprese sono in possesso della certificazione di qualità; in caso di associazione temporanea verticale, il suddetto beneficio è attribuito alle imprese in possesso della certificazione di qualità, per la quota parte ad esse riferibile.
9. Resta inteso che sulle somme versate a titolo di cauzione, non matureranno interessi attivi a favore dell'appaltatore.
10. Resta inteso inoltre che l'Amministrazione è autorizzata a prelevare dalle somme costituite a titolo di cauzione quelle somme che si renderanno necessarie per interventi sostitutivi di servizi e prestazioni da rendere a



norma del presente capitolato, ovvero per la riparazione e/o sostituzione di attrezzature danneggiate addebitabili allo stesso per palese violazione degli obblighi e degli impegni assunti.

11. La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 % dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore della documentazione l'avvenuta esecuzione.
12. Per ogni dettaglio si richiama l'Art. 103 del D. Lgs 50/2016.

ART. 55 PATTO DI INTEGRITÀ

1. All'atto della partecipazione alla gara, l'Affidatario dovrà sottoscrivere una specifica dichiarazione denominata "Patto d'integrità", quale strumento idoneo a sancire il comune impegno tra il Comune di Guspini e gli operatori economici partecipanti alla procedura al fine di assicurare la legalità, la trasparenza e la correttezza sia nel corso di essa che in sede di esecuzione del contratto, garantendo la prevenzione, il controllo ed il contrasto dei tentativi di infiltrazione mafiosa, nonché la verifica della sicurezza e della regolarità dei luoghi di lavoro.

ART. 56 RECESSO UNILATERALE DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse e per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione.
2. Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC.



3. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi quindici (15) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente periodo.
4. Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:
 - prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
 - spese sostenute dall'appaltatore;

ART. 57 CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO PER VOLONTÀ DELL'AMMINISTRAZIONE – RECESSO DELL'APPALTATORE

1. Per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative all'appalto per tutta la durata della causa ostativa.
2. Si applicherà quanto disposto dall'art. 107 del D.lgs. n. 50/2016 e dall'art. 23 del D.M. n. 49/2018;
3. Nel caso in cui l'appaltatore receda dal contratto l'Amministrazione comunale procederà all'incameramento della garanzia definitiva, alle dovute segnalazioni all'ANAC e ai soggetti eventualmente preposti, chiederà il risarcimento dei danni subiti con addebito delle spese sostenute per poter sopperire al disagio dell'espletamento di nuova procedura di gara e per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente, compresa la maggiore spesa derivante dalla riassegnazione del servizio. Si determinerà l'esclusione della ditta, o di altra ditta con medesimo rappresentante legale, per gli anni avvenire dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione.
4. In ogni caso nulla è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.



ART. 58 VERTENZE E FORO COMPETENTE

1. In caso di contestazione nel corso del servizio è precluso all'azienda l'assunzione di decisioni unilaterali, quali sospensione, riduzione o modificazione del servizio.
2. Tutte le controversie, riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste dal Presente Capitolato e quindi dell'esecuzione del contratto, dovranno essere preliminarmente esaminate dalle parti in via amministrativa.
3. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC. Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.
4. Non è ammesso l'arbitrato in merito all'interpretazione del presente Capitolato e relativi allegati. Per le controversie non composte in via amministrativa derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Cagliari.

ART. 59 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO. MODALITÀ PER IL TRASFERIMENTO DELLE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.
2. L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.
3. L'Amministrazione e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione



amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ART. 60 SPESE CONTRATTUALI

1. Il contratto verrà stipulato, nella forma Pubblico Amministrativa e firmato digitalmente. Qualsiasi spesa inerente o conseguente a questa, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore (diritti di segreteria, i bolli e tutte le spese accessorie, importo appalto da rideterminare in relazione al costo del servizio scaturente dall'offerta economica).
2. Le spese previste per la stipula del contratto (due anni scolastici), sono quelle di seguito indicate, aventi valore di massima. L'Amministrazione si riserva di comunicare gli importi esatti all'aggiudicataria con specifica comunicazione, prima della convocazione per la stipulazione:

€ 1.693,11 diritti di rogito; € 200,00 imposta registro;
€ 45,00 imposta di bollo fissa; € 368,00 allegati (€ 16,00/4 pag)

ART. 61 ELEZIONE DOMICILIO SOCIETÀ APPALTATRICE

1. Per tutti gli effetti del presente capitolato la società appaltatrice elegge il proprio domicilio presso gli Uffici del Comune di Guspini.

ART. 62 CLAUSOLA DI RINVIO

1. Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente Capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e l'appaltatore fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

ART. 63 ACCETTAZIONE ESPRESSA DI CLAUSOLE CONTRATTUALI

1. Agli effetti di cui all'articolo 1341, 2° comma del Codice Civile, l'appaltatore dichiara di approvare specificatamente le disposizioni di cui al presente Capitolato e relativi allegati.



ART. 64 AVVERTENZE

1. Si informa che di qualsiasi eventuale variazione, rettifica, integrazione in merito alla presente gara sarà data comunicazione sul sito istituzionale dell'ente www.comune.guspini.su.it sezione bandi e gare.

ART. 65 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

1. Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Sara Ruggeri
2. Responsabile del Servizio: Dott.ssa Gigliola Fanari

ART. 66 ALLEGATI

1. LINEE GUIDA REGIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA R.A.S. approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016
2. DECRETO 10 marzo 2020. Criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari
3. Manifesto Amici di MenSarda
4. Tabella dietetica (menù)
5. Merende
6. Mappa
7. Inventario beni e descrizione locali
8. DUVRI
9. Relazione Tecnica illustrativa
10. Quadro economico
11. Elenco personale addetto
12. Schema di contratto
13. Patto di Integrità