



COMUNE DI
GUSPINI

AREA SVILUPPO E CULTURA

PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI E ATTIVITÀ CULTURALI,
SPORT, TURISMO, SVILUPPO LOCALE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2012/2015

Eventualmente prorogabile di anno in anno per un massimo di due anni scolastici

CIG: 45056178C3

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



INDICE

Premessa

Parte I – Descrizione, caratteristiche e condizioni del servizio

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Valore dell'appalto
- Art. 4 - Importo a base di gara
- Art. 5 - Revisione dei prezzi
- Art. 6 - Descrizione del servizio
- Art. 7 - Tipologia dell'utenza
- Art. 8 - Sedi, pasti da erogare, orari mensa
- Art. 9 - Quantità e qualità degli alimenti
- Art.10 - Menù e tabelle dietetiche
- Art.11 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare
- Art.12 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
- Art.13 - Norme e modalità di preparazione dei pasti
- Art. 14 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto
- Art.15 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto
- Art. 16 - Approvvigionamento delle derrate
- Art.17 - Variazione menù
- Art. 18 - Trattamento dei residui
- Art. 19 - Locali, impianti e attrezzature
- Art. 20 - Consumi utenze idriche ed elettriche
- Art. 21 - Utilizzo del centro cottura e attrezzature
- Art. 22 - Centro cottura di emergenza
- Art. 23 - Personale
- Art. 24 - Divieti



- Art. 25 - Comitato mensa
- Art. 26 - Aspetti gestionali ed ulteriori obblighi dell'appaltatore
- Art. 27 - Oneri a carico dell'Amministrazione comunale
- Art. 28 - Comunicazioni obbligatorie
- Art. 29 - Vigilanza e controlli
- Art. 30 - Rapporti con l'Amministrazione
- Art. 31 - Sospensione del servizio
- Art. 32 - Sciopero o riduzione del servizio
- Art. 33 - Inadempienze contrattuali, penali
- Art. 34 - Scadenza o risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa
- Art. 35 - Modalità di pagamento dei corrispettivi
- Art. 36 - Cauzione definitiva
- Art. 37 - Assicurazioni ed obblighi assistenziali-HACCP-DUVRI
- Art. 38 - Elezione domicilio società appaltatrice

Parte II - Norme generali e finali

- Art. 39 - Spese contrattuali
- Art. 40 - Controversie
- Art. 41 - Divieto di subappalto
- Art. 42 - Rinvio
- Art. 43 - Trattamento dei dati
- Art. 44 - Avvertenze
- Art. 45 - Responsabile unico del procedimento



PREMESSA

Il presente Capitolato speciale d'appalto è stato redatto anche con riferimento agli esiti del Tavolo partecipato mense scolastiche (Provincia del Medio Campidano, l'Agenzia LAORE Sardegna, la ASL Sanluri, Comuni della Provincia, Organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, Fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio della Provincia, i GAL Linas-Campidano e Marmilla), nell'ambito del programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità denominato "Satu Po Imparai". Il programma ha previsto, oltre che la realizzazione di 20 percorsi didattici incentrati sui prodotti agro alimentari del paniere del medio campidano, la realizzazione di un tavolo tecnico partecipato con la finalità di far nascere nella gestione della ristorazione scolastica la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

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.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

Il presente appalto ha la finalità di: elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare; promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.); privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.



PARTE I

DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E CONDIZIONI DEL SERVIZIO

ART.1 Oggetto dell'appalto

1. Il presente capitolato disciplina l'affidamento a ditta esterna della gestione del servizio di refezione 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.

ART.2 Durata dell'appalto

1. Il contratto ha la durata di tre anni scolastici con possibilità di proroga di anno in anno per un massimo di ulteriori due anni ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, con decorrenza dall'effettivo inizio delle somministrazioni che sarà comunicato alla ditta dall'Amministrazione e fino al termine del servizio (intesa come ultima settimana del mese di maggio o prima settimana del mese di giugno, salvo variazioni determinate da esigenze di servizio che comportino una scadenza anticipata o posticipata).
2. 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.
3. 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. 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 dalla partecipazione in quanto l'inadempimento è considerato grave negligenza accertata
4. Alla conclusione dell'anno scolastico 2014/2015 il rapporto tra l'Ente e l'appaltatore si intende automaticamente risolto, salva la facoltà insindacabile da parte dell'Ente di espressa proroga di anno in anno per un massimo di due anni scolastici del servizio agli stessi patti e condizioni senza che la ditta possa rinunciare allo svolgimento dello stesso. La proroga potrà essere comunicata nei tre mesi precedenti o successivi la naturale conclusione del rapporto e comunque prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.
5. L'Amministrazione si riserva di risolvere il 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 30 gg. senza che la ditta possa vantare alcuna pretesa nei confronti della stessa.
6. E' facoltà della stazione appaltante procedere in via d'urgenza, alla richiesta di adozione degli interventi di competenza al fine dell'avvio del servizio anche nelle more della stipulazione formale del contratto, la cui data sarà concordata con l'aggiudicatario.
7. La durata effettiva del servizio potrebbe pertanto risultare inferiore all'anno scolastico, per questioni differenti, quali ad esempio problematiche inerenti la procedura di aggiudicazione. In tal caso il compenso sarà rapportato ai pasti effettivamente erogati.

ART. 3 Valore dell'appalto

1. L'importo complessivo presunto dell'appalto, compresi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, ammonta a complessivi € 990.625,000 oltre IVA inclusa la proroga di anno in anno per un massimo di due anni scolastici (€ 198.125,00 al netto dell'IVA per anno scolastico) ed è finanziato con fondi del bilancio comunale.
2. I costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati nel DUVRI parte integrante del presente capitolato ammontano a €. 1.950,00 (€390,00 per anno scolastico).



3. Il valore dell'appalto viene stimato per un periodo di cinque anni scolastici (incluse anche le eventuali proroghe), tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti che hanno usufruito del servizio nell'anno scolastico 2011/2012, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.
4. E' incluso in detta previsione ogni onere che la ditta dovrà sostenere, compresi gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché la fornitura di arredi e attrezzature non presenti (es. frigo) e di tutto l'occorrente per lo svolgimento del servizio.
5. Sarà comunque corrisposto alla ditta l'importo dovuto per i pasti effettivamente erogati.

ART. 4 Importo a base di gara

1. Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,00 oltre IVA (valore indicativo minimo) di cui € 1,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per ogni singolo pasto;
2. 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, incluse spese di sistemazione del centro cottura comunale, fornitura attrezzature utili allo svolgimento del servizio.

ART. 5 Revisione dei prezzi

1. A norma di legge, l'importo a pasto potrà essere soggetto unicamente a revisione sulla base della rivalutazione annuale degli indici ISTAT ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163.
2. 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.
3. 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. 6 Descrizione del servizio

1. Oltre a quanto già previsto all'art. 1, il servizio prevede, nei giorni feriali (esclusi i festivi) le seguenti operazioni a carico dell'appaltatore:
 - a. **acquisto derrate alimentari**, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato;
 - b. **approvvigionamento gas** necessario alla cottura dei cibi. L'approvvigionamento, per le caratteristiche della cucina, può avvenire mediante 1 (uno) bombolone GPL da kg 60. La normativa in vigore non prevede la possibilità di avere un ulteriore riserva di gas. 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.
 - c. **Allestimento centro cottura di Via Togliatti** realizzazione di tutti gli interventi e forniture necessari per il corretto funzionamento. Effettuazione della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature. Fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle attrezzature necessari per il regolare svolgimento del servizio nel rispetto della vigente normativa.

Le prescrizioni di cui al periodo precedente si applicano anche con riferimento ai plessi ove si svolge il servizio di somministrazione pasti.

A conclusione dell'appalto il centro di cottura dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione funzionante.

Nello specifico



c.1. La ditta dovrà provvedere all'installazione presso il centro cottura delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio;

c.2. La ditta dovrà inoltre provvedere all'installazione, a propria cura e spese, presso il centro cottura comunale di frigo – freezer doppia temperatura It 650 + 650;

Le attrezzature di cui ai precedenti punti c.1. e c.2. a scadenza del contratto restano di proprietà dell'appaltatore.

L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità in merito alla custodia di dette attrezzature durante lo svolgimento del servizio e nel periodo di sospensione dello stesso.

d. **Allestimento dei refettori:** 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 utili allo svolgimento del servizio (es. carrelli, stoviglie ecc.).

e. **La sanificazione dei tavoli della sala mensa e l'apparecchiatura dei refettori** anche con materiale a perdere, purché atossico:

e.1 per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria: tovaglette di carta monouso; tovaglioli di carta, stoviglie preferibilmente in materiali riutilizzabili quali ceramica, vetro, melamina e vassoi lavabili meccanicamente, gli stessi dovranno essere lavati e sterilizzati a cura e spese della ditta. Salvo comunicazione alla stazione appaltante, in caso di comprovato impedimento (quale ad es. guasto temporaneo della lavastoviglie), potranno essere utilizzate stoviglie monouso (incluso ferma-bicchieri) le quali dovranno essere in materiale inodore, atossico e biodegradabile e resistenti tali da non deformarsi a contatto con alimenti ad alta temperatura (es. minestre). Non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

e.2 il primo piatto, il secondo e la frutta dovranno essere immessi in piatti separati.

f. **La preparazione dei pasti** nello stesso giorno in cui verranno consumati, secondo la tabella dietetica e le grammature approvate dalla ASL n. 6 di Sanluri ed illustrati nell'ALLEGATO 3 TABELLA DIETETICA. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.°283 e s.m.i. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche.

g. **Predisposizione di pasti/diete differenziati:**

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.

Le diete speciali sono destinate a:

g.1 - alunni/insegnanti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche pietanze o componenti il pasto;

g.2 - soggetti obesi; - soggetti diabetici; - 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.



g.3 – alunni/insegnanti aderenti a scelte religiose il cui credo prevede l'esclusione di alcuni alimenti presenti nella tabella dietetica allegata.

g.4 – L'appaltatore, se richiesto, avrà cura di:

- preparare "pasti per celiaci"
- confezionare diete senza glutine;

A tal fine il personale incaricato della preparazione delle diete per celiaci che abbia ricevuto idonea formazione in materia.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in zona ben identificata e separata dall'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti ben identificabili e destinati soltanto a questo tipo di preparazioni.

Tutto il personale della ditta dovrà rispettare la normativa in materia di privacy riguardo alla documentazione e/ alle informazioni di cui entrerà in possesso.

g. 5 - Se richiesto l'appaltatore avrà cura di predisporre diete in bianco le quali non necessitano di certificato medico. In caso di malesseri passeggeri (non oltre tre giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà la richiesta di una dieta in bianco.

Conseguentemente l'impresa si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel seguente modo:

Primo piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva, eventualmente con parmigiano grattugiato;

Secondo piatto: carne o pesce magri, cotti al vapore o ai ferri o lessati;

Contorno: verdura lessata o stufata, condita con olio crudo extravergine di oliva ed eventualmente limone; Pane e frutta.

h. La cottura ed il confezionamento dei pasti: I pasti dovranno essere cucinati nel centro cottura comunale, nel rispetto della normativa di settore concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed ogni accorgimento atto ad evitare la contaminazione degli alimenti da somministrare. I pasti, dovranno essere contenuti in appositi contenitori (che garantiscano la perfetta igiene delle derrate trasportate, dotati di presa elettrica al fine di garantire la tenuta della temperatura). L'appaltatore si obbliga a rispettare giornalmente l'allegata tabella dietetica, che nel corso dell'appalto potrà subire delle variazioni, su richiesta dell'Amministrazione, senza alcun onere aggiuntivo al prezzo offerto in sede di gara e previa autorizzazione della ASL.

Particolari accorgimenti e modalità di preparazione potranno essere richieste nei confronti di bambini utenti con disturbi alimentari o di deglutizione.

i. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei mezzi forniti dall'appaltatore presso i refettori distanti dal centro cottura. Il servizio dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo (massimo 30 minuti dal completamento della cottura) e in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni di cui al presente capitolato.

Il trasporto dovrà essere effettuato:

i.1 con idonei mezzi attrezzati a norma di legge. Il gasolio, le tasse automobilistiche e gli oneri assicurativi, la sanificazione del mezzo e qualsiasi altro onere inclusa la disponibilità dei mezzi medesimi, sono da intendersi interamente a carico dell'appaltatore.

i.2 L'appaltatore avrà cura di garantire il rispetto delle temperature anche durante il trasporto dei pasti fino al momento della somministrazione dotandosi, a proprie cura e spese, di idonei contenitori con caratteristiche tecniche isoterme rispettose della normativa di settore.

i.3 L'Impresa appaltatrice deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro di cottura all'ultima scuola raggiunta.



- j. **la distribuzione dei pasti**, L'appaltatore avrà cura di provvedere alla somministrazione dei pasti e allo scodellamento ad ogni singolo utente. L'Amministrazione si riserva, per particolari esigenze, di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzioni termosaldate o tipo pranzo al sacco. In tal caso non sarà dovuto alla ditta nessun importo aggiuntivo rispetto a quello oggetto di aggiudicazione. 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. Dovranno essere sporzionati in ciascuna sede su piatti distinti tra primo, secondo, contorno e frutta come dalle modalità successivamente indicate.
- k. **Fornitura e distribuzione di acqua minerale naturale**: L'Amministrazione chiede che venga somministrata durante i pasti l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, per casi che esulano dall'appaltatore, non è perseguibile, sarà cura dello stesso fornire acqua minerale naturale in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi, come da modalità di seguito descritte: nella scuola dell'infanzia la fornitura dell'acqua dovrà essere effettuata in bottiglie da litri 1,5 ogni tre alunni. Nella scuola primaria ed eventualmente scuola secondaria di primo grado dovrà essere consegnata una bottiglietta d'acqua da ½ litro per ogni alunno/insegnante. Dovrà comunque essere presente nel refettorio un quantitativo maggiore d'acqua rispetto ai commensali presenti.
- l. **Distribuzione a tavola della frutta** 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;
- l. **Fornitura merenda a metà mattina o nel pomeriggio** 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. La merenda dovrà consistere nella somministrazione di: frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele;
- m. **sparecchiare al termine del servizio** con lavaggio delle stoviglie a carico dell'appaltatore;
- n. **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), 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. 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. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- o. **raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti**: per tale attività si rimanda al successivo articolo 18 del presente capitolato.
- p. **sostituzione alimenti**: Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari in sostituzione della frutta, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali: Natale (es. panettone e/o pandoro), Carnevale (es. Frittelle/chiacchiere), Pasqua (es. uovo di cioccolato o colomba o pardule) e chiusura anno scolastico (dolce), nonché la fornitura di pasti freddi (confezionati per ogni singolo consumatore) in piatti monouso di materiale anallergico e opportunamente sigillati) 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.



- q. **stoviglie:** 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 preferibilmente in materiali riutilizzabili quali ceramica, vetro, melamina e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Sarà cura della ditta fornire tutti gli utensili e attrezzature per la preparazione dei pasti.

Sarà cura dell'appaltatore procedere al lavaggio delle stoviglie impiegate nei diversi plessi scolastici attraverso l'utilizzo delle apposite lavastoviglie installate dall'Amministrazione e situate nel centro cottura comunale e nella scuola Satta ovvero adottando idonee misure alternative che garantiscano il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie (anche attraverso l'utilizzo di ulteriori lavastoviglie installate a cura e spese della ditta e inserite nell'offerta tecnica in sede di gara. A conclusione del contratto le eventuali lavastoviglie aggiuntive resteranno di proprietà dell'appaltatore).

Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alle lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso ciascun refettorio, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate dall'Amministrazione ed eventualmente di quelle aggiuntive fornite dalla ditta è da intendersi a carico della ditta.

- r. **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.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare all'appaltatore nuovi servizi consistenti nella ripetizione di prestazioni analoghe a quelle oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.
 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;

ART. 7 Tipologia dell'utenza

1. L'utenza è composta:
 - da alunni della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria
 - da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)
 - da eventuali studenti della scuola secondaria di primo grado.
2. Il servizio potrà essere esteso ad altre tipologie utenze (anziani in casa di riposo – residenze sanitarie assistite- anziani o bisognosi a domicilio – centri assistenza diurni- personale dipendente). Le modalità di svolgimento del servizio saranno oggetto di specifica e separata contrattazione a cura del referente Responsabile del Servizio.
3. L'appaltatore si rende disponibile e si impegna a svolgere servizi ristorativi aggiuntivi, non compresi nel presente appalto - buffet, catering, rinfreschi, ricevimenti, pasti freddi, cocktail – a prezzi concorrenziali e vantaggiosi per l'Amministrazione Comunale, appositamente concordati almeno due/tre giorni prima della data dell'evento.

ART. 8 Sedi, pasti da erogare, orari mensa

1. Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Amministrazione Comunale di Guspini concede all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale, il locale cucina, ovvero il centro di cottura di proprietà dell'ente, sito in Via Togliatti a Guspini.



Le sedi di esecuzione del servizio coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune.

L'Impresa appaltatrice, pertanto, dichiara di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di averli visitati e 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.

2. Il servizio dovrà essere espletato nelle seguenti scuole per il numero presunto di alunni ed insegnanti e agli orari di seguito illustrati:

SCUOLE DELL'INFANZIA					
PLESSO	Num. presunto pasti giornalieri	Num. DOCENTI	GIORNI SETTIMANALI	PASTI-ANNUI (valori indicativi riferiti all'a.s. 2011/12)	ORARIO SOMMINISTRAZIONE PASTI
Rodari (Via Segni)	50	3	5 dal lun. al ven.	5.656	12.00
S. Satta	46	2	5 dal lun. al ven	5.424	12.00
Colle Zeppara	70	3	5 dal lun. al ven	8.937	12.00
Collodi	47	2	5 dal lun. al ven	5.728	12.00
SCUOLA PRIMARIA					
S. Satta Tempo Pieno	86	5	5 dal lun. al ven	13.880	12.45

- Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il quantitativo dei pasti indicato nella suddetta tabella, **Trattandosi di dati riferiti all'anno scolastico 2011/12 gli stessi sono soggetti a variazioni in aumento o diminuzione.** L'orario di somministrazione dei pasti sopra indicato potrebbe essere modificato in relazione alle esigenze della scuola. Lo stesso sarà comunicato alla ditta prima dell'avvio del servizio.
- L'appaltatore ha l'obbligo di acquisire giornalmente, entro le ore 9,45, il numero dei pasti da fornire in ciascuna scuola.
- Poiché il tempo limite consentito tra il termine della cottura e la distribuzione nei refettori è di 30 minuti è fatto divieto alla ditta preparare e far viaggiare i pasti destinati alla scuola primaria e/o alla scuola secondaria di primo grado con quelli destinati alla scuola dell'infanzia.
- 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.

ART.9 Quantità e qualità degli alimenti

- La ditta dovrà provvedere a fornire gli alimenti da somministrare agli studenti ed insegnanti nel rispetto della grammatura e della qualità indicate nell'ALLEGATO 3 TABELLA DIETETICA. Le grammature indicate nell'ALLEGATO 2 GRAMMATURE ALIMENTI PER ETA' si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti a qualsiasi motivo.
- La ditta nella predisposizioni dei pasti dovrà attenersi, oltre a quanto previsto nel presente capitolato d'appalto, anche alle caratteristiche indicate negli allegati al medesimo documento.
- I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.° 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e della L.R. N. 1/2010, 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), 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. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi. 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. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. In particolare si precisa: la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

4. Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali 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.
5. 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.
6. Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:
 - la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
 - la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
 - l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
 - la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.
7. 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.
8. 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.
9. L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.



10. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.
11. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.
12. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.
13. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N.510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;
14. 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;
15. Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite 30% Biologico e 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta).
16. La ditta deve inviare, prima dell'avvio del servizio, agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
17. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010.
18. In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.
19. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.
20. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'ALLEGATO 1 SPECIFICHE TECNICHE.
21. 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.
22. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.
23. 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.
24. 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.
25. 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.



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

ART.10 Menù e tabelle dietetiche

1. Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche.
2. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.
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.
4. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti;
 - Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
 - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
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.

ART. 11 Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare

1. E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:
 - provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
 - attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
 - Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
 - Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il



coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

2. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.
3. Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.12 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 chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

ART. 13 – Norme e modalità di preparazione dei pasti

1. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'ALLEGATO 1 SPECIFICHE TECNICHE, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.
2. Le grammature previste nell'ALLEGATO 2 GRAMMATURE ALIMENTARI PER ETA' 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.
3. 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.
4. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
5. 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.
6. 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.
7. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nell'ALLEGATO 1 SPECIFICHE TECNICHE.
8. 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, aflattossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi)
9. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'ALLEGATO 1 SPECIFICHE TECNICHE o modificati successivamente all'approvazione.
10. In particolare si richiede :



- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento come previsto dalla normativa sanitaria.

11. E' inoltre importante eseguire le seguenti modalità nelle esecuzioni delle ricette:

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

12. E' assolutamente vietato:

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

ART. 14 – Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

1. L'aggiudicatario deve provvedere al trasporto dei contenitori termici utilizzando automezzi rispondenti ai requisiti di legge, in particolare:

- I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
- Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'appaltatore i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

2. 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 oltre a quelle previste da capitolato. Dovrà sempre essere garantita la massima igiene.



ART. 15 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10°C).
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 simile 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'aggiudicatario qualora fosse necessario integrare quelle fornite dalla stazione appaltante.

ART. 16 – 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. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

ART.17 Variazione del menù

1. Al fine di ottimizzare il servizio, la tabella dietetica allegata, previa autorizzazione della ASL, potrebbe subire delle variazioni anche in relazione ad eventuali utenti in età compresa tra i 24 e 36 mesi.
2. Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta appaltatrice senza specifica comunicazione scritta da parte del Comune. L'inottemperanza a quanto sopradisposto comporterà l'applicazione della sanzione prevista al successivo art.33.

ART. 18 – Trattamento dei residui

1. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 13 "Norme e modalità di preparazione dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.
2. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
3. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.
4. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. 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.
6. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).
7. Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., 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. L'orario di ritiro sarà concordato con l'appaltatore.

ART.19 Locali impianti e attrezzature

1. Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:
 - centro cottura sito in via Togliatti, destinato alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
 - refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia Rodari di Via Segni, la scuola dell'infanzia Collodi, la scuola dell'infanzia Colle Zeppara e della scuola primaria Satta Tempo Pieno e dotati di locali di disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
 - attrezzatura esistente di sua proprietà (come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice prima dell'inizio del servizio). La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne il funzionamento e la buona conservazione.
 - Sarà cura dell'Amministrazione provvedere al ripristino delle attrezzature presenti presso il centro cottura comunale prima dell'avvio del servizio;
 - Sarà a carico della ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;
 - Sarà cura dell'Amministrazione installare, due lavastoviglie (una nel centro cottura comunale e una nella scuola Satta).
 - Sarà a carico dell'Amministrazione la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal servizio,

2. Sono a carico della Ditta Appaltatrice:
 - le azioni, da attuarsi prima dell'avvio del servizio di refezione, di ripristino del centro cottura, in disuso al momento della consegna, oltre l'acquisizione delle relative autorizzazioni all'utilizzo e adozione di azioni e atti inerenti la sicurezza e in particolare:
 - ✓ 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
 - ✓ realizzazione e degli interventi ritenuti necessari e migliorativi su ambienti, arredi, attrezzature e dispositivi
 - ✓ installazione e relativi oneri per l'impianto telefonico a nome dell'impresa aggiudicataria, ovvero attivazione di telefono mobile in dotazione al centro cottura
 - ✓ voltura dell'autorizzazione sanitaria a nome dell'impresa aggiudicataria
 - ✓ DVR
 - ✓ PIANO HACCP
 - ✓ la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stesso. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato consegnati dall'Amministrazione.
 - L'impresa deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie per la realizzazione dell'intervento, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali e nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso dei lavori.
 - L'appaltatore, relativamente a fornitura, montaggio e collaudo delle attrezzature è tenuto a produrre, dopo il collaudo di ogni singolo bene installato, i certificati di garanzia, questi devono tassativamente essere non inferiori ai 5 anni, sia sulle parti idrauliche, meccaniche che elettriche. La stazione appaltante non accetterà certificati di garanzia con durata inferiore. L'Amministrazione Comunale resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili al momento dell'aggiudicazione.

3. 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.



4. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano.
5. In caso di operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuta a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.
6. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.
7. Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta Appaltatrice, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. Analoghi accorgimenti e forniture dovranno essere attuati con riferimento alle zone lavaggio e refettori ove avrà luogo il servizio.
8. 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 e sanificazione degli stessi; c) i contenitori termici; i carrelli ove appoggiare i contenitori durante la distribuzione; d) piatti, posate, bicchieri e sottobicchieri, tovaglioli e tovagliato e quant'altro necessari per il confezionamento, distribuzione e consumazione dei pasti; e) i detersivi e le attrezzature utili ad effettuare la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate; f) i rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici e relativi supporti; ed 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 i materiali di pulizia; i) la fornitura di armadietti a norma di legge, laddove non previsti per contenere le stoviglie;
9. La ditta dovrà inoltre fornire tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio seppure non contemplato nel presente capitolato;
10. Tutte le attrezzature (es., carrelli ecc.) forniti dalla Ditta prima dell'inizio del servizio, potranno essere ritirati dall'appaltatore al termine del servizio. L'Amministrazione si intende sollevata da qualsiasi responsabilità in merito alla custodia della stessa. Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.
15. L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione.
16. Le responsabilità suindicate ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dalla gestione del servizio, saranno altresì coperte da polizza assicuratrice stipulata dal soggetto appaltatore.
17. Sono a carico della ditta i consumi di gas del centro cottura di Via Togliatti nonché dei refettori (la ditta si premunirà di acquistare il gas gpl);
18. L'Amministrazione, in occasioni particolari e/o durante il periodo di sospensione del servizio, si riserva di utilizzare il centro cottura e le attrezzature presenti, di sua proprietà, senza che la ditta possa eccepire alcunché.



ART.20 Consumi utenze idriche ed elettriche

2. sono a carico dell'Ente i consumi elettrici ed idrici. La ditta dovrà avere cura di contenere i consumi;
3. potranno essere addebitati oneri evidentemente dovuti a incuria della ditta (es. rubinetti aperti, luci accese, ecc..)

ART.21 Utilizzo del centro cottura e attrezzature

1 L'Amministrazione limitatamente al periodo contrattuale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito:

- centro cottura di Via Togliatti;
- attrezzature per il servizio di refezione scolastica conservate nel centro cottura;
- attrezzature presenti nei refettori scolastici;
- due lavastoviglie, da installarsi a cura dell'Ente prima dell'avvio del servizio (una presso in centro cottura comunale e una presso la scuola Satta);

ART.22 Centro cottura di emergenza

1. L'aggiudicatario deve obbligatoriamente disporre, senza pretendere alcun onere aggiuntivo dall'Amministrazione, di un centro cottura di supporto distante non più di 25 Km da Guspini al fine di:

- se richiesto dall'Amministrazione, garantire il regolare avvio del servizio nel corrente anno scolastico (in caso di eventuali ritardi di consegna di locali da parte dell'Amministrazione e/o nell'acquisizione della documentazione di idoneità della stessa).
- garantire, durante tutto il periodo di durata del contratto, il regolare svolgimento del servizio nel caso che, per cause riconosciute dall'Amministrazione, risultasse momentaneamente impossibile provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale.

2. Il Centro di emergenza, per la preparazione e cottura dei pasti, dovrà essere adeguato, con potenzialità tali da garantire il servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale oggetto del presente appalto. Il Centro cottura di emergenza dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004 ed avere una distanza di non più di 25 Km dalla sede del Comune di Guspini, per consentire, in ogni caso, tempi di consegna dei pasti che non superino 30 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

3. La ditta dovrà farsi carico a proprie spese e cura dell'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie necessarie all'esecuzione del servizio presso il centro di cottura di emergenza, avente la capacità produttiva complessiva necessaria a soddisfare le quantità di cui al presente appalto.

4. Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria la pulizia e la manutenzione ordinaria di tutte le apparecchiature e attrezzature da lavoro, l'Impresa dovrà curare particolarmente gli interventi al fine di assicurare la massima igiene sia dei locali utilizzati che delle varie attrezzature.

5. Restando ferme tutte le altre condizioni inerenti lo svolgimento del servizio senza alcun incremento di prezzo e sino alla cessazione dell'impedimento, al fine di evitare disagi nell'erogazione del servizio pubblico.

ART.23 Personale

1. La Ditta dovrà provvedere:

a) ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio.

a1) 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.

a2) 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.



- a3) 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.
- a4) 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.)
- b) a garantire il personale minimo richiesto in ciascuna scuola per la somministrazione dei pasti in quantitativo sufficiente a garantire il servizio con efficienza. Il rapporto inservienti/commensali non dovrà comunque mai essere inferiore a 1/35 per ogni singolo plesso scolastico.
- b1. Il personale minimo previsto in rapporto 1/35 dovrà assicurare il servizio di distribuzione dall'inizio alla fine del servizio.
- b.2 Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio con personale di pari qualifica e pari monte ore.
- b.3. sarà cura dell'Amministrazione comunicare prima dell'avvio del servizio il quantitativo di alunni e docenti.
2. Igiene del personale:
- a) Il personale tutto 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.
- b) 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;
 - camici a manica lunga di colore chiaro;
 - ad indossare il tesserino di riconoscimento indicante il nome della ditta, la foto il nome e cognome del titolare atto alla somministrazione.
- c) 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.
- d) 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.
- e) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta certificazione attestante lo stato di salute del personale impiegato per il servizio mensa.
4. formazione del personale:
- a) 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.
- b) La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:
- Ai sensi del reg. ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali,



attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro, addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

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

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

5. 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.
6. 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.
7. Il personale della ditta, inoltre, non dovrà assolutamente creare intralcio allo svolgimento dei compiti di controllo dei dipendenti comunali incaricati, bensì dovrà adoperarsi e collaborare per risolvere nel più breve tempo possibile qualsiasi problema o evento imprevisto.
8. 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.
9. La ditta sarà inoltre obbligata ad osservare tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, come disposto dalla legge 3 agosto 2007 n. 123, dal decreto legislativo del 19 aprile 2008 n. 81.
10. 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.

ART.24 Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.
2. 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.
3. 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.
4. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART.25 Comitato Mensa

1. Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del Comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.



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

ART.26 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) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti nell'ALLEGATO 1 SPECIFICHE TECNICHE oltre che nel presente capitolato;
- c) osservare il menù allegato;
- d) applicare al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle Imprese del settore, nella località e nel tempo in cui si svolge l'appalto, impegnandosi ad osservare integralmente tutte le norme anche dopo la scadenza dei contratti stessi e fino alla loro sostituzione anche se non aderisse alle associazioni stipulanti o da queste recedesse oppure mutasse all'Impresa dimensione o struttura ovvero qualificazione giuridica, economica o sindacale;
- e) provvedere al pagamento puntuale dello stipendio al personale con divieto categorico di rateizzazione. (Es. Lo stipendio del mese di settembre dovrà essere corrisposto il primo giorno utile successivo e le buste paga quietanzate dovranno essere presentate insieme alla fattura del medesimo mese di servizio).
- f) 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;
- g) sostituire immediatamente il personale in caso di assenza;
- h) garantire che il personale impiegato:
 - h1) abbia ricevuto un'adeguata formazione relativa al ciclo di produzione in materia di igiene e comportamento alimentare comprensivo di somministrazione di alimenti nelle mense e/o refettori per minori e che detto personale sia soggetto ad aggiornamento.
 - h2) conosca le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le norme di igiene della produzione e pertanto deve conoscere i criteri di base in relazione alla normativa vigente in materia 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).
 - h3) sia provvisto durante la somministrazione di indumenti da lavoro puliti, inclusi camice a maniche lunghe- copricapo e guanti monouso in caso di ferite alle mani;
 - h4) utilizzi indumenti distinti per le differenti fasi trasporto pasti, distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione;



- h5) segua una accurata igiene personale - eviti di masticare gomme e di indossare anelli bracciali, collane, orecchini ed orologio – abbia le unghie corte e prive di smalto.
- h6) tenga un comportamento educato e rispettoso nei confronti del personale dell'Amministrazione, della scuola e specialmente con gli alunni.
- h7) abbia un comportamento riguardoso e corretto garantendo la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono dei servizi;
- h8) sia sempre provvisto di tesserino nominativo di riconoscimento indicante il Nome della ditta, la foto il nome e cognome della persona atta alla somministrazione dei pasti
- i) 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);
- j) ottemperare a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. La ditta si impegna a comunicare la variazione del nominativo del responsabile della sicurezza indicato nell'istanza di partecipazione alla gara.
- k) consentire, in qualsiasi momento, le ispezioni e verifiche che l'Amministrazione ritenga necessarie. Le verifiche potranno essere svolte anche dalla Commissione di vigilanza pasti.
- l) essere in regola con gli adempimenti di cui al D.Lgs.155/97 (piano di autocontrollo) che sarà presentato con la documentazione utile alla stipula del contratto;
- m) individuare un proprio referente/coordinatore con funzioni di raccordo con l'Amministrazione Comunale e comunicarne il nominativo ed i recapiti (telefono cellulare, fax, e-mail) all'Ufficio Sviluppo e Cultura entro la data di decorrenza dell'appalto, tale referente dovrà essere raggiungibile tutti i giorni a tutte le ore, oltre a garantire l'intervento in caso di esigenze particolari;
- n) effettuare a proprio carico gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle attrezzature e sugli elettrodomestici (grandi e piccoli) impiegati per lo svolgimento del servizio, inclusi quelli di sua proprietà, senza richiesta di oneri aggiuntivi.
- o) Rispettare il tempo limite di 30 minuti tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti;
- p) 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;
- q) adottare tutti gli accorgimenti utili al miglioramento del servizio a seguito di segnalazioni verbali e scritte comunicate durante l'anno scolastico.
- r) 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.
- s) 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.

- t) 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.
 - u) predisporre, conformemente alle normativa vigente (D. Lgs. 493 del 14/8/1996), 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.
 - v) 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;
 - w) provvedere alle operazioni di apertura e di chiusura dei locali oggetto del servizio;
 - x) far fronte a proprio carico alle spese di manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e alle spese di pulizia dei locali e degli spazi interessati;
 - y) 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;
 - z) contrarre ogni forma di assicurazione necessaria per far fronte ad eventuali danni a persone o cose nell'esercizio dell'attività;
 - aa) 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;
 - bb) Comunicare alla Stazione Appaltante tutti i nominativi delle persone che possiedono copia delle chiavi dei locali e loro mansione.
 - cc) restituire all'Amministrazione della chiavi di accesso, compresi eventuali duplicati.
 - dd) eseguire o far eseguire quant'altro previsto dal presente capitolato.
 - ee) non eseguire sugli impianti, spazi e immobili interventi tecnici non formalmente autorizzati;
2. Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programmazione, orari, lavori di manutenzione, etc.) avverranno tra il referente della ditta appaltatrice e il Direttore dell'Area Sviluppo e Cultura ovvero il Responsabile del Procedimento.

ART. 27 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) che fruiscono del servizio;



- c. Comunicare, anche telefonicamente o via fax, 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.28 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.29 Vigilanza e controlli

1. Per tutta la durata dell'appalto l'Amministrazione comunale, per il tramite del proprio personale dipendente o di esterni, si riserva il diritto di verificare la qualità e le quantità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e che il servizio venga svolto in maniera corrispondente al capitolato e al contratto d'appalto pena la risoluzione del medesimo.
2. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso in ogni momento a discrezione dell'Amministrazione, o della ditta, nei modi ritenuti più idonei.
3. 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 comunale e, se in uso, della ditta, refettori, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
4. 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.
5. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso dai referenti del Servizio Sviluppo e Cultura, dalla Commissione Mensa, dai tecnici comunali.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 30 Rapporti con l'Amministrazione



1. La ditta appaltatrice avrà quale referente diretto il Direttore dell'Area Sviluppo e Cultura e il Responsabile del Procedimento i quali controlleranno direttamente o attraverso propri incaricati il corretto svolgimento del servizio contestando eventuali inadempienze.

ART. 31 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 fax, 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. 32 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. 33 Inadempienze contrattuali, penali

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 € 250 e un massimo di € 1.500,00, a seconda della gravità e previa contestazione scritta da parte del Direttore dell'Area Sviluppo e Cultura 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:
 - I. Mancato rispetto degli standard previsti da: ALLEGATO 1 SPECIFICHE TECNICHE, ALLEGATO 2 GRAMMATURE ALIMENTI PER ETA', ALLEGATO 3 TABELLA DIETETICA: € 250,00
 - II. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
 - III. Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00



- IV. Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, anche con riferimento ad un singolo pasto: € 50,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore)
- V. Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore)
- VI. Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore)
- VII. Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00 per ogni dieta mancante o incompleta. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale di € 1.500,00 prevista dal successivo punto XXVIII, l'Amministrazione introiterà la cauzione e a risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi.
- VIII. Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- IX. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- X. Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- XI. Rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici e inorganici: da € 100,00 a €1.000,00
- XII. Rinvenimento di parassiti: da € 100,00 a € 1.000,00
- XIII. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- XIV. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- XV. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- XVI. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- XVII. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: da € 50,00 a € 500,00
- XVIII. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- XIX. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura: da € 50,00 a € 500,00
- XX. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- XXI. Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: da € 50,00 a € 100,00 per ciascun plesso
- XXII. da € 100,00 ad € 1.000,00 giornalieri 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;
- XXIII. da € 100,00 ad € 1.000,00 qualora la ditta effettui variazioni al menù senza preventiva comunicazione al Comune o per giustificazioni non ritenute accettabili.
- XXIV. da € 100,00 ad € 500,00 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.
- XXV. da € 150,00 ad € 1.500 per la mancata somministrazione di diete differenziate. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale di € 1.500,00 prevista dal successivo punto XXVIII), l'Amministrazione introiterà la



cauzione e a risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi.

- XXVI. Da € 150,00 ad € 500,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero;
- XXVII. 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
- XXVIII. Da € 50,00 a € 1.500,00 per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente disciplinare;
- XXIX. In caso di recesso dal contratto da parte della Ditta Appaltatrice precedentemente alla data della sua naturale conclusione, si provvederà all'incameramento della cauzione con divieto di partecipazione ad altre gare d'appalto bandite dall'Amministrazione Comunale nei dieci anni successivi al 2012.
3. Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno 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 Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta (anche via fax) alla Ditta. Entro 5 giorni solari dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopradette.
6. Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla Ditta mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.
7. La ditta appaltatrice potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 5 giorni solari, dal ricevimento della contestazione, anche via fax o e-mail. Qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, si procederà all'applicazione della penalità con provvedimento motivato del Direttore dell'Area Sviluppo e Cultura e l'importo sarà detratto all'atto della liquidazione del primo acconto successivo alla notifica del provvedimento.
8. In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice.
9. 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.

ART. 34 Scadenza o risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono 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:
- 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 solari dalla stipula del contratto;
 - b) mancato utilizzo del centro cottura comunale sin dal primo giorno di mensa (15-20 settembre circa per la scuola Primaria T.P.) 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 dichiarare di disporre di un centro cottura di emergenza, idoneo e con capacità produttiva tale da garantire il servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale oggetto del presente appalto, sito a non più di 25 Km di distanza da Guspini;

- 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.
 - b) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
 - c) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
 - d) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;
 - e) mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
 - f) 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.
 - g) interruzione senza giusta causa del servizio;
 - h) intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal disciplinare di gara per l'ammissione alla gara;
 - i) ritardi reiterati nello svolgimento del servizio, mancato rispetto degli orari di cottura e somministrazione dei pasti;
 - j) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile;
 - k) somministrazione di alimenti deteriorati e/o includenti corpi estranei;
 - l) fornitura di alimenti deteriorati e della mancata e immediata sostituzione degli stessi;
 - m) mancata fornitura o fornitura parziale degli alimenti;
 - n) ripetute violazioni ai patti contrattuali ovvero alle disposizioni legislative e regolamentari;
 - o) inottemperanza alle disposizioni previste dal presente capitolato;
 - p) 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;
 - q) qualora la Ditta aggiudicataria ceda 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.;
 - r) il ripetuto mancato rispetto del tempo limite di 30 minuti tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti in refettorio.
 - e) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - f) 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).
2. 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.



3. 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.
4. Qualora la ditta chieda la risoluzione del contratto è tenuta a fornire un preavviso di almeno 90 giorni pena esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione negli anni a venire, incameramento della cauzione, addebito delle spese sostenute per poter sopperire al disagio, applicazione della normativa vigente in materia di interruzione di pubblico servizio.
5. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di azioni di risarcimento per danni subiti.
6. 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.
7. In caso di risoluzione del contratto non è dovuto all'appaltatore il rimborso di alcun onere sostenuto per il ripristino del centro cottura comunale;

ART. 35 Modalità di pagamento dei corrispettivi

1. L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta appaltatrice un compenso mensile posticipato sulla base dei pasti giornalmente 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, salvo quanto disposto nei successivi articoli.
3. I pagamenti saranno effettuati entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura (salvo problematiche legate al rispetto del patto di stabilità e salvo presentazione della documentazione di seguito richiesta) alla quale dovranno essere allegati:
 - a) per il 1° mese:
 - I. 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:
 - I. 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).
 - II. 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.
 - III. Su richiesta dell'Amministrazione, bolle di accompagnamento o documentazione alternativa relativa alla qualità e provenienza degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio;
 - IV. Bolle di accompagnamento, firmate dal personale dei singoli plessi scolastici, attestanti l'avvenuta fornitura dei pasti ed il quantitativo degli stessi.
4. Le fatture, che dovranno essere emesse entro il giorno 10 del mese successivo a quello a cui si riferisce il servizio prestato, saranno liquidate entro 30 giorni dal ricevimento, previo visto di regolarità posto dall'ufficio competente e verifica della regolarità contributiva, oltre che presentazione della documentazione allegata di cui al comma 3 del presente articolo, salvo problematiche di carattere finanziario legate al Patto di Stabilità.



6. Sull'importo dei corrispettivi spettanti alla Ditta saranno operate le detrazioni delle somme eventualmente dovute a titolo di penali per inadempienze o per ogni altro indennizzo o rimborso contrattualmente previsto.
7. L'Impresa appaltatrice, ai sensi dell'art. 3, c. 8 della L. 136/2010 e s.m.i. a pena di nullità del contratto, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario solamente su conto corrente dedicato. L'appaltatore dovrà comunicare gli estremi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'appaltatore provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.
8. Le fatture dovranno indicare in modo dettagliato il numero di pasti erogati per ciascun plesso distinguendo i pasti degli alunni dai pasti dei docenti.

ART. 36 Cauzione 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'esecutore del servizio, prima della stipulazione del relativo contratto è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto presunto dell'appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria 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. 113 del D.Lgs. 163/2006 ss.mm.). E' fatta salva comunque la risarcibilità per maggior danno, tramite fideiussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda 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.
2. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
3. 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.
4. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.
5. 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. 75 del D.Lgs. 163/2006 ss.mm. da parte dell'Amministrazione, che si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
6. 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.
7. L'ammontare della cauzione sarà ridotta del 50% per le ditte in possesso della Certificazione del Sistema di Qualità di ai sensi dell'art. 75 comma 7 del Dlgs 163/2006.
8. Resta inteso che sia sulle somme versate a titolo di cauzione che su quelle trattenute a garanzia, non matureranno interessi attivi a favore dell'appaltatore
9. Resta inteso inoltre che l'Amministrazione è autorizzata a prelevare sia dalle somme costituite a titolo di cauzione che da quelle trattenute a garanzia, 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 ed impianti



danneggiati per mancanza sorveglianza dell'appaltatore ed addebitabili allo stesso per palese violazione degli obblighi e degli impegni assunti.

ART. 37 Assicurazioni ed obblighi assistenziali-HACCP-DUVRI

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 e prima della firma del contratto.
5. In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al c. 2 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 ad €. 2.000.000,00.
6. E' inoltre obbligo dell'appaltatore stipulare apposita polizza assicurativa a garanzia di eventuali danni arrecati da terzi o dal personale nell'espletamento del servizio a beni immobili e mobili per un massimale non inferiore € 1.000.000,00.
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.
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.
9. 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.
10. Gli oneri per la sicurezza valutati dalla Stazione Appaltante, necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza riscontrati, sono pari a € 390,00 per anno scolastico (€ 0,01 per il prezzo del singolo pasto posto a base di gara) e non sono soggetti a ribasso.
11. Resta salvo che la Ditta dovrà prevedere gli oneri per la sicurezza da rischio specifico (variabili e soggetti a ribasso);
12. 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. La ditta dovrà inoltre farsi carico del DVR e di ogni altro onere inerente la sicurezza sul posto di lavoro che dovrà essere esibito all'Amministrazione su richiesta della stessa;

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

ART.38 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.

PARTE II

NORME GENERALI E FINALI

ART.39 Spese contrattuali

Il contratto verrà stipulato nella forma Pubblico Amministrativa e qualsiasi spesa inerente o conseguente a questa, nessuna eccettuata o esclusa sarà a carico della ditta (diritti di segreteria, i bolli e tutte le spese accessorie).

ART.40 Controversie

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 di messo comunale consegnate a mano al referente oppure via e-mail o per lettera raccomandata o via fax. 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.
5. 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.41 Divieto di subappalto

1. E' fatto espressamente divieto alla ditta appaltatrice 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.
2. Il divieto di subappalto si estende a tutta la durata dell'appalto.

ART.42 Rinvio

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, oltre a quanto previsto nel Disciplinare e nella Lettera di invito.

ART.43 Trattamento dei dati

1. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dall'amministrazione appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per



l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto oltre a quanto previsto dall'art.16 del Capitolato d'Appalto.

1. Con la sottoscrizione e l'invio dell'offerta per la partecipazione alla gara, i concorrenti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

ART.44 Avvertenze

- 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.vs.it sezione bandi e gare o sarà data comunicazione tramite telefono o all'indirizzo e-mail o a mezzo posta ordinaria.

ART.45 Responsabile unico del Procedimento

- Responsabile unico del Procedimento: Dott.ssa Sara Ruggeri
- Direttore Area Sviluppo e Cultura: Dott.ssa Gigliola Fanari

ALLEGATI:

- **ALLEGATO 1** SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
- **ALLEGATO 2** - GRAMMATURE ALIMENTI PER ETA'
- **ALLEGATO 3** – TABELLA DIETETICA
- **ALLEGATO 4** – DUVRI