



## COMUNE DI OVODDA

Provincia di Nuoro

Via Sassari, 4- 08020 tel. 0784/54023 fax 0784/54475

E-mail [info@comune.ovodda.nu.it](mailto:info@comune.ovodda.nu.it) / [protocollo.ovodda@pec.comunas.it](mailto:protocollo.ovodda@pec.comunas.it)

### AREA SOCIO-CULTURALE

**GARA PUBBLICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO, ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020. CIG 723747594D.**

### **CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO**

#### **Art. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO**

Oggetto dell’appalto è l’affidamento del Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale delle Scuole statali dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado del Comune di Ovodda ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva. Il servizio avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, con possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori due anni ad insindacabile giudizio dell’amministrazione e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

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.

L’affidamento del servizio che forma oggetto del presente capitolato consiste:

- 1) nella preparazione e somministrazione del pasto giornaliero per n.° 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) per la scuola dell’infanzia e la scuola primaria e per n. 2 giorni settimanali (martedì e giovedì) per la scuola secondaria di I grado;
- 2) nel servizio a tavola;
- 3) nel lavaggio delle stoviglie e pulizia dei locali;

L’appaltatore effettuerà tale servizio nei locali a ciò adibiti nella sede della scuola secondaria di I grado sita in Vico I Sassari, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Verranno consegnati in uso all’appaltatore, a seguito di dettagliato inventario, tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l’espletamento del servizio di mensa.

L’appaltatore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine dell’appalto.

L’appaltatore dovrà mantenere a sua cura e spese, in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti i locali, gli impianti e le attrezzature anzidette, come da inventario da stilare all’atto della consegna delle chiavi della mensa scolastica, provvedendo di conseguenza al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

#### **Art. 2 -DURATA DELL’APPALTO ED INIZIO DEL SERVIZIO**

La durata del servizio si riferisce agli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020, con decorrenza presunta da gennaio 2018, con possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori n. 2 anni ad insindacabile giudizio dell’amministrazione e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall’Amministrazione Comunale. La mancata attivazione del servizio comporterà l’applicazione della penale prevista dall’art. 28 del presente capitolato. L’Appaltatore è soggetto ad un periodo di prova di due mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l’esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme

previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, incamerare la cauzione definitiva prestata al momento della stipula del contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione.

L'esecuzione delle prestazioni relative al Servizio avranno inizio presumibilmente dal 08/01/2018 anche in difetto della stipula del contratto, nel caso in cui d'urgenza l'Amministrazione aggiudicataria ne chieda l'esecuzione anticipata all'aggiudicazione definitiva del servizio, fatti salvi eventuali esiti di azioni legali intraprese a tutela di diritti soggettivi. L'Amministrazione si riserva di revocare in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

La scadenza del contratto è prevista, presumibilmente, al termine dell'anno scolastico 2019/2020, salvo proroga. In mancanza, il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

Il contratto di appalto può essere prorogato per un periodo massimo di due anni sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione, in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

La proroga, costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa, non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in analogia a quanto previsto dall'art. 63, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

La nuova aggiudicazione di servizi effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma può avvenire mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, successivi alla data di stipula del contratto originario, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

### **Art. 3 - LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – PASTI DA EROGARE – ORARI MENSA**

Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Amministrazione Comunale concede all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale, il locale cucina, ovvero il centro di cottura di proprietà dell'Ente, sito presso la Scuola Secondaria di primo grado in Vico I Sassari.

Le sedi di esecuzione del servizio coincidono con le sedi dei plessi scolastici che usufruiscono del servizio mensa siti nell'ambito territoriale del Comune.

Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere svolte nei plessi scolastici sotto indicati, ubicati nel territorio comunale:

- Scuola dell'infanzia sita in Via Dottor Vincenzo Puddu;
- Scuola primaria di Via Dottor Vincenzo Puddu;
- Scuola secondaria di primo grado di Vico I Sassari o Via Dottor V. Puddu.

I pasti andranno somministrati, sulla base della composizione delle classi nell'anno scolastico 2017/2018, nel modo seguente:

- Scuola dell'infanzia sita in Via Dottor V. Puddu: n. 5 (cinque) giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, alle ore 12,30;
- Scuola primaria di Via Dottor V. Puddu, n. 5 classi a tempo pieno: 5 (cinque) giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, con inizio alle ore 13,00;
- Scuola secondaria di primo grado di Vico Sassari o Via Dottor V. Puddu: 2 (due) giorni settimanali, il martedì e il giovedì, alle ore 13,30;

Gli orari come sopra indicati, dovranno esser rigorosamente rispettati; potranno subire in ogni modo delle variazioni, qualora subentrassero modifiche al programma concordato con il Servizio del Comune ed i Dirigenti Scolastici, nel qual caso si individueranno con la Ditta aggiudicataria le migliori modalità per l'espletamento del servizio.

Si prevede l'erogazione annua di n. 26.020 pasti, così ripartiti:

- n. 8.330 per la scuola dell'infanzia;
- n. 13.770 per la scuola primaria;
- n. 3.920 per la scuola secondaria di I grado.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno determinati dalle prenotazioni effettuate a mezzo buoni mensa dai bambini presenti, oltre a quelli per i docenti aventi diritto al pasto gratuito, che verranno effettuate entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico.

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

#### **ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia;
- da alunni della scuola Primaria;
- da studenti della scuola Secondaria di 1° grado;
- da personale docente e ausiliario, limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza agli alunni durante la fruizione del pasto, come da vigente normativa.

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

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

- centro cottura completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
- n. 1 refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso le Scuole dell'Infanzia;
- n. 1 refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
- n. 1 refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola secondaria di 1° grado;
- n. 3 centri di lavaggio delle stoviglie, Vico I Sassari e Via Dottor V. Puddu, dotati di lavastoviglie e di tutte le attrezzature necessarie alle operazioni di sanificazione e conservazione delle stoviglie;
- locali 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 almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicate tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa.

La Ditta Appaltatrice dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

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

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

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

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

In ogni caso, 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.

#### **Art. 6 -MODALITA' DELL'APPALTO**

Il servizio verrà affidato mediante gara d'appalto con procedura aperta (art. 60 D. Lgs. 50/2016) e aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del Dlg.vo 50/2016 e ss.mm.ii., sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

#### **Art. 7 -CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA**

Per essere ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 D.Lgs. 50/2016, che dovranno possedere i requisiti e le capacità di cui all'art. 83 D. Lgs. 50/2016 per il settore competente e

dovranno presentare al Comune, unitamente all'offerta, la documentazione indicata nel disciplinare di gara, nonché attestazione di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni contrattuali.

#### **Art. 8 -AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il prezzo di aggiudicazione resterà immutato per l'intera durata del contratto intendendosi l'appaltatore compensato per ogni suo avere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo il tutto soddisfatto con il pagamento del canone.

#### **Art. 9-MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di gestione delle mense verrà effettuato dall'appaltatore con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso e devono essere a conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Sono considerate causa di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria in cui è inquadrato il personale addetto. Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto di mensa.

L'appaltatore si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie (titolo IV, art. 240 e seguenti, Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti in uso domestico) e dalla legge 30.4.1962, n. 283.

In carenza di tempestive segnalazioni da parte dell'appaltatore in merito a quanto precede, il Comune resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dal gestore. In ogni caso il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio, non siano riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

Il Comune si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi l'appaltatore dalle proprie responsabilità.

L'appaltatore si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonorando pertanto il Comune da ogni noia, molestia o danno al riguardo), nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

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

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

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

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

La Ditta Appaltatrice, inoltre, elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnare copia al Comune di Ovodda entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a

tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente comunicata e consegnata al Comune di Ovodda.

#### **ART. 10 – CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECENTE APPALTATORE**

Conformemente all'art. 50 del D. Lgs.vo n. 50/2016, si prevede quanto segue.

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà assorbire e impiegare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Al suddetto personale dovranno essere garantite almeno le medesime condizioni economiche e contrattuali in atto al momento del subentro, compresi gli scatti di anzianità già maturati, con possibilità di applicazione di condizioni migliorative.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune di Ovodda e il personale addetto al servizio mensa.

La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

#### **ART. 11 – ORGANICO ADDETTI**

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25 nelle scuole dell'infanzia, arrotondato sempre per eccesso e non inferiore a 1:35 nelle altre scuole. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

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

#### **Art. 12 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

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

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

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

L'appaltatore provvede:

- all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità.

- all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;

- alla preparazione ed al confezionamento dei pasti;

- l'allestimento dei tavoli dei refettori;

- al trasporto dei pasti, preparati e confezionati nel locale sopra descritto, che dovrà avvenire con propri mezzi idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori negli istituti scolastici distanti dal centro

cottura e dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;

- alla distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- alla fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è 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 tale soluzione non è perseguibile per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi;
- alla fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- allo sbarazzo, la pulizia e sanificazione di tutti i locali sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- alla fornitura degli utensili e delle attrezzature mancanti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti ed in particolare alla fornitura di coltelli seghettati con manico in plastica per i soli alunni delle scuole medie e cucchiaini in acciaio per gli alunni di tutte le scuole;
- alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio);
- alla fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere: le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato;
- a corrispondere all'Ente un canone giornaliero di € 15,00 a ristoro delle spese di gestione dei locali quali, energia elettrica, consumi idrici e fognari, etc.;

La Ditta inoltre si impegna a:

- 1) verificare periodicamente tramite relazione scritta, una volta al mese e sino alla fine dell'anno scolastico di riferimento, la qualità delle prestazioni erogate, con particolare riferimento alla soddisfazione dell'utenza; tale verifica deve consistere nella rilevazione dei dati, nella loro elaborazione e nella messa a disposizione della Stazione Appaltante, in tempi ragionevoli, al fine di renderli noti all'utenza;
- 2) preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni, quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione.

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 con stoviglie di materiali alternativi alla plastica, a norma di legge, vetro infrangibile o arcopal, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

Quanto ai piatti, come segue:

- piatti in ceramica o in arcopal per le scuole dell'infanzia (da acquistarsi a carico della Ditta).

Sarà cura della Ditta fornire utensili e attrezzature eventualmente non sufficienti, e procedere al lavaggio delle stoviglie impiegate nei diversi plessi scolastici attraverso l'utilizzo delle apposite lavastoviglie.

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

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.

La ditta dovrà fornire inoltre tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio, se pure non contemplato nel presente capitolato.

I locali potranno essere utilizzati solo per i fini indicati nel presente capitolato. 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.

Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, imputabili all'appaltatore e/o a terzi ma dallo stesso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.

I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni addotte presentate dalla ditta non vengano accolte, e la ditta non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di n. 5 giorni, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione.

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

### **ART. 13 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE**

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. n. 1/2010 e la L.R. n. 11/2015 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, IGP e STG, Specialità Tradizionali Garantite), in osservanza delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia e delle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica del 5 Dicembre 2016.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 e L. R. n. 11/2015 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali, di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Il Comune, inoltre, per i prodotti esotici (banane, cacao, cioccolata, zucchero), promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune - 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:

- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

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

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

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), 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.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

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

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

Per filiera corta si intende, conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE n. 1305/2013, una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Le linee guida regionali specificano ulteriormente che per alimenti a filiera corta deve intendersi l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla

cucina e alla tavola, al fine di mantenere il più possibile inalterate le proprietà nutrizionali. L'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con il menù allegato, secondo criteri di coerenza.

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

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

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 50% del numero di materie prime, impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù), di qualità (DOP, IGP) tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta, oltre alle materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e prodotti locali.

Per prodotti locali si intendono quelli provenienti dal territorio di Ovodda. Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nell'Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n. 1/2010 e L.R. n. 11/2015.

La ditta, se non riportato nell'offerta tecnica, in caso di aggiudicazione, deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

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

La Ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

#### **ART. 14 - IMPEGNI DELLA DITTA PER LA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE**

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:

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

Le attività di educazione alimentare 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 agrobiodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

#### **ART. 15 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

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



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

- Ai sensi del reg. ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

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

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale.

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

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'appaltatore deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

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

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

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

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

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

#### **ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE**

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

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

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

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

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

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

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

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

#### **Art. 17 – APPLICAZIONE TABELLE DIETETICHE AUTORITA' SANITARIA.**

Il pasto giornaliero sarà costituito da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane e frutta secondo il menù settimanale, concordato con l'Azienda Sanitaria Locale n.° 3 di Nuoro - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).

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. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e in maniera tale da consentire l'utilizzo di prodotti di stagione.

Le tabelle dietetiche, a cura dell'appaltatore, devono essere affisse e ben visibili nei locali cucina e in ciascun refettorio.

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

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.

La ditta appaltatrice dovrà utilizzare frutta di stagione, prodotti locali e a filiera corta, con limitati tempi di percorrenza tra il centro di produzione e i punti di ristorazione, prodotti biologici ed a denominazione di origine, prodotti agro-alimentari tradizionali della Regione Sardegna. Garantirà la fornitura giornaliera del pane. E' fatto assoluto divieto di somministrare cibi precotti. Dovrà infine provvedere al lavaggio della frutta e verdura con bicarbonato o Amuchina.

#### **ART. 18 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'allegato 2 "SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE", di cui alle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica approvate con Determinazione n. 1567 del 05/12/2016, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le porzioni dei pasti devono rispettare le grammature di cui all'allegato "Tabella Grammature".

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

In ogni caso i menù 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.

Il Comune potrà chiedere variazioni al menù, previa approvazione della ASL, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

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

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

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

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

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

In particolare si richiede:

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

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

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

E' assolutamente vietato:

- 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. 19 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO**

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

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

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

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco, devono essere forniti dall'Appaltatore.

#### **ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO**

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

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

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

#### **ART. 21 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**

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

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.

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

#### **Art. 22- VALORE D'APPALTO A BASE D'ASTA.**

Il canone d'appalto a base d'asta è stabilito in € € **347.564,69, I.V.A. esclusa**, per l'intero periodo e comprende ogni e qualsiasi onere derivante dall'appalto. Esso sarà corrisposto, dietro presentazione di regolare fattura elettronica ai fini fiscali, in acconti mensili posticipati, per il numero effettivo dei pasti somministrati, scadenti l'ultimo giorno di ogni mese. Il numero presunto dei pasti da somministrarsi nell'arco del periodo di riferimento (anni scolastici 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020) è presumibilmente di n. 68.098.

#### **Art. 23 -CONTROLLO GESTIONE MENSA**

Le derrate alimentari impiegate dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti della normativa vigente. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di controllare la gestione della mensa sia per quanto attiene il numero dei pasti quotidianamente somministrati, sia per quanto concerne la qualità delle derrate alimentari e dei pasti stessi. Il controllo sulla qualità delle derrate potrà avvenire anche mediante la visione delle fatture relative agli acquisti che l'appaltatore dovrà presentare al responsabile del servizio ogni qualvolta venga richiesto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la facoltà di disporre in qualsiasi momento ispezioni e controlli a cura del Responsabile del Servizio interessato o suo delegato, riguardanti il rispetto delle disposizioni inerenti il presente capitolato.

#### **ART. 24 – DIVIETI**

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

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

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

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

#### **ART. 25 – CONTRATTO**

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

#### **Art. 26 – GARANZIE**

A garanzia dell'esatto adempimento l'appaltatore sarà tenuto alla prestazione di apposita cauzione nei tempi e modi previsti dalle disposizioni di legge, salvo eventuali norme che possono dare adito ad eventuale esonero.

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

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

A tale scopo l'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare e consegnare, prima dell'inizio del servizio, all'Amministrazione Comunale una polizza assicurativa RCT/RCO per un massimale di almeno € 2.000.000,00 (duemilioni) e con il limite di almeno € 1.000.000,00 (un milione) per persona, al fine di assicurare idonea copertura relativamente ai pasti direttamente erogati e nella quale venga specificato che l'istituzione scolastica è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa aggiudicatrice.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

#### **ART. 27 – PENALITA'**

Nel caso in cui si verificano inadempimenti (anche parziali) nell'esecuzione del servizio, imputabili alla ditta affidataria e derivanti dall'inosservanza, da parte di quest'ultima (verificata anche da altri enti competenti in materia), delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto, o in leggi, regolamenti o atti amministrativi in materia, potranno essere applicate, previa la contestazione all'Impresa, le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni:

I. Mancato rispetto degli standard previsti da: specifiche tecniche, grammature alimenti per età, tabella dietetica: € 250,00;

II. 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);

III. 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);

IV. 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);

V. Da € 150,00 ad € 1.500,00 per la mancata somministrazione di diete differenziate. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, l'Amministrazione introiterà la cauzione e provvederà a risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi;

VI. 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;

VII. Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;

VIII. Confezionamento dei pasti non conforme a quanto indicato all'art. 19: € 250,00;

IX. Prodotti alimentari etichettati in maniera difforme: € 250,00;

X. Presenza di prodotti alimentari oltre la data di scadenza: € 500,00;

XI. Conservazione delle derrate alimentari non conforme a quanto previsto dal capitolato: € 250,00;

XII. Inosservanza a quanto previsto all'art.17 in riferimento ai requisiti di sicurezza alimentare degli alimenti (presenza di sostanze estranee, contaminazione microbiologica, fisica e chimica) anche se rilevata da altri enti quali ASL, NAS, ecc.: da € 100,00 a € 1.000,00;

XIII. Mancato rispetto del piano di pulizia di cucina, refettorio, locali accessori e attrezzature: da € 50,00 a € 500,00;

XIV. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura e i refettori: da € 50,00 a € 500,00;

XV. 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;

XVI. Da € 150,00 ad € 500,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero nel centro cottura;

XVII. € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto;

XVIII. Per altri casi di inadempienza non espressamente sopra ricompresi, l'ente appaltante si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità calcolate in analogia a quanto sopra indicato.

E' prevista la 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.

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

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

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.

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

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 Responsabile del Servizio e l'importo sarà detratto all'atto della prima liquidazione successiva alla notifica del provvedimento.

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

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. 28 ADEMPIMENTI E VERIFICHE PRELIMINARI ALLA CONSEGNA DEL SERVIZIO**

A seguito della comunicazione ufficiale di aggiudicazione definitiva a favore dell'appaltatore da parte della stazione appaltante e prima della consegna del servizio, l'aggiudicatario è tenuto ad esibire, entro e non oltre dieci giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione a pena di decadenza dall'appalto, tutta la documentazione in originale inerente:

- a) La garanzia definitiva;
- b) Le assicurazioni previste dal presente capitolato
- c) L'elenco del personale impiegato, con relativa denuncia agli Enti Previdenziali ed assistenziale con relative qualifica, numero di matricola, numero d'iscrizione libro paga, numero posizione previdenziale.

#### **ART. 29 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

In caso di rilevanti o reiterati inadempimenti, l'Ente Appaltante, a suo giudizio insindacabile, avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto. In tal caso, l'Impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione del servizio fino alla data di decorrenza del nuovo appalto.

Il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;

- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, comportante un grave rischio per la salute umana quale ad esempio gravi casi di intossicazione alimentare;
- g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Sub-appalto totale o parziale del servizio;
- j) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

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

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

### **ART. 30 - CONTROVERSIE**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione comunale relativamente all'interpretazione o l'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Nuoro.

E' esclusa la competenza arbitrale. L'Appaltatore non potrà per alcun motivo, nonostante qualsiasi controversia, sospendere o limitare l'esecuzione del servizio.

### **ART. 31 - DUVRI**

Ai sensi dell'art. 26, co. 3, del D. Lgs.vo 81/2008, la Stazione Appaltante ha elaborato lo schema di documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI), in cui sono state individuate le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi durante l'esecuzione della prestazione.

Tale documento costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

### **ART. 32 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY**

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

### **ART. 33 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile unico del procedimento al quale potranno essere richieste notizie in merito al servizio oggetto del presente capitolato è l'Agente di Polizia Locale Dott. Pier Giuseppe Soddu, tel. 0784/1950805, FAX 0784/54475.

### **ART. 34 - NORME FINALI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni di legge vigenti che regolano la materia.

Ovodda, 06/11/2017

Il Responsabile dell'Area Socio-Culturale  
F. to (Dott.ssa Sedda M.Cristina)

Allegati:

- Tabella Gramature;
- Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche di cui alle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica approvate con Determinazione n. 1567 del 05/12/2016;
- DUVRI.