



# COMUNE DI TISSI

PROVINCIA DI SASSARI

Via Dante 5 , 07040 tel.079/3888000 - 3888010 - fax 079/3888023

C.F. 00248560906

e.mail :protocollo@comune.tissi.ss.it

## **CAPITOLATO D'APPALTO**

**PROCEDURA APERTA MEDIANTE CENTRALE REGIONALE DI  
COMMITTENZA SARDEGNA CAT  
APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA  
DELL'INFANZIA,  
AA.SS. 2019/2020 –2020/2021 –  
CIG : 7968941226**



## **ART.1 -OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la produzione e la fornitura di pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto, della scuola d'Infanzia statale sita in Via Spina Santa 30/A .

Il numero dei fruitori potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche nell'anno scolastico di riferimento.

Sono a carico dell'appaltatore:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- la preparazione di diete speciali personalizzate per i beneficiari del servizio aventi particolari necessità ed esigenze;
- la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti;
- l'assistenza al pasto (apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, pulizia dei locali);
- la disinfezione dei locali dove avviene la refezione anche se in aula;
- la prenotazione dei pasti presso le singole classi attraverso proprio personale (il sistema adottato dalla ditta dovrà consentire il controllo del regolare flusso dei pagamenti da parte dei beneficiari del servizio);
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Il servizio mensa dovrà svolgersi in base al calendario scolastico, articolandosi su cinque giorni settimanali secondo le indicazioni delle competenti autorità scolastiche. Il gestore dovrà inoltre accogliere le modificazioni del menù introdotte per motivazioni di salute, religiose e ideologiche. Ogni variazione di Menu, tabelle dietetiche, ricette, indicazioni alimentari inoltrata dalla ASL durante il periodo di validità del contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal gestore, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs n. 193/2007 (HACCP), nei termini di cui al successivo art. 12.

È fatto obbligo alla Ditta/Cooperativa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza dei Menu, regolarmente approvati dal SIAN.

## **ART.2 -DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto viene conferito per la durata di 2 (due) anni scolastici: 2019/2020 - 2020/2021.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'opzione di cui all'art .63 , comma 5 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii.

L'appaltatore dovrà garantire l'attuazione del servizio a decorrere dal 1° ottobre 2019 e sino all'ultimazione dello stesso, in osservanza del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità per la scuola d'Infanzia. L'appalto per la gestione del servizio in oggetto, sarà affidato mediante procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art. 60, 95 e 144 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. ,tramite il portale di Sardegna CAT.

La scelta del contraente avverrà adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del decreto legislativo n. 50/2016 e secondo i criteri descritti nel disciplinare di gara.

La Stazione Appaltante si riserva a proprio insindacabile giudizio il diritto di procedere o non procedere all'aggiudicazione dell'appalto oggetto del presente capitolato nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.

## **ART. 3 -IMPORTO A BASE DI GARA - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Il numero presunto dei pasti da fornire per anno scolastico è di 6.265 unità. Detto numero è puramente indicativo per la ditta aggiudicataria e viene calcolato dall'Ente sulla base delle attuali previsioni: qualsiasi variazione in diminuzione dei pasti, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare diritti o compensi di qualsiasi natura da parte della ditta.

Ai fini dell'espletamento della gara di appalto il **prezzo base unitario (costo del pasto)** è stabilito in € **4,70 (diconsi euro quattro/70)** incluso tutto quanto previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato. All'importo unitario di aggiudicazione sarà applicata l'I.V.A. nella misura di legge.

L'importo presunto annuo dell'appalto è stabilito in **€.29.445,50** oltre IVA,

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo previsto di due anni scolastici, in **€ 58.891,00 oltre IVA e oltre costi per la sicurezza** non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI parte integrante del presente capitolato in €. 399,41 per la durata del contratto.

L'eventuale rinnovo contrattuale di cui all'art.63 c.5 del D.Lgs.n.50/2016 è previsto e potrà essere formalizzato, previa verifica positiva del servizio svolto dall'aggiudicatario, da parte della Stazione appaltante per gli anni scolastici 2021/2022- 2022/2023. In questo caso, ai sensi dell'art.35 c.4 del D.lgvo 50/2016 il valore stimato dell'appalto è pari ad €. **117.782,00 oltre IVA e oltre €.399,41 non soggetti a ribasso per oneri per la sicurezza.**

Il servizio è contemplato nell'allegato IX del D.lgs. 50/2016, CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica. L'appalto si svolgerà mediante procedura aperta ex art. 60 del D. Lgs. 50/2016 mediante ricorso, ai sensi degli artt. 58 e 37 comma 6 del d.lgs. 50/2016, alla centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT. L'aggiudicazione verrà disposta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett a) del D.Lgs 50/2016.

Non sono ammesse offerte condizionate, indeterminate o che esprimano un ribasso o un miglioramento alla possibile offerta di altro concorrente. Per le offerte anormalmente basse si procederà ai sensi e per gli effetti dell'art.97 del D.Lgs. 50/ 2016 come modificato e integrato dalla Legge 55/2019. Non sono ammesse varianti alle condizioni proposte nel presente appalto.

L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per l'intera durata dell'appalto, dell'intera realizzazione del servizio così come definita dal presente disciplinare.

In dipendenza di quanto sopra il soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, per cui nessun ulteriore onere, né finanziario né di altra natura può essere preteso dall' Amministrazione Comunale.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata da apposita Commissione, nominata dall'Amministrazione Comunale, in base agli elementi e parametri precisati al p.6 del disciplinare di gara

#### **ART.4 -USO DEL CENTRO COTTURA**

La preparazione dei pasti deve avvenire esclusivamente presso i locali cucina di proprietà del Comune, ubicati nella scuola dell'infanzia sita in via Spina Santa n.30/a.

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore si impegna al rispetto delle norme igienico-sanitarie di cui alla Legge 283 del 30.03.1962 e s.m.i e del Regolamento di attuazione, D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e del Decreto Legislativo n. 155 del 26.05.1977 e in particolare della procedura di autocontrollo interno secondo il sistema H.A.C.C.P. secondo le prescrizioni indicate nel presente capitolato.

In tutti i casi di non idoneità o inagibilità temporanea dei locali cucina di cui sopra, la ditta, dovrà disporre di un centro di produzione localizzato entro 30 Km. dalla sede municipale di Tissi. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire presso il refettorio adiacente ai locali cucina della medesima scuola.

Al comune competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alla vigenti norme di igiene sanitaria e di agibilità rilasciate dalle autorità competenti.

IL Comune concede in uso i locali cucina situati all'interno della scuola dell'infanzia, gli impianti e le attrezzature in essi presenti che la ditta dovrà riconsegnare, al termine del contratto, nelle medesime condizioni, tenuto conto dei deterioramenti derivanti dall'uso e senza responsabilità della ditta.

All'atto della consegna dei locali verrà stilato apposito verbale di consegna.

Il Comune concede, altresì alla Ditta, l'utilizzo dell'acqua potabile e dell'energia elettrica, per tutto il periodo del contratto.

**Per quanto esposto al Punto precedente, la Ditta corrisponderà al Comune un rimborso annuo pari a €. 1.000,00 annui da pagare prima dell'inizio di ciascun anno scolastico.**

La ditta, dovrà provvedere alla fornitura di quanto occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli , quali tovagliette , tovaglioli ecc tutto in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che detta fornitura sia adeguata al n. degli utenti

La Ditta inoltre , attraverso proprio personale incaricato dovrà raccogliere entro le ore 10,00 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

I buoni mensa dovranno essere raccolti giornalmente, per la compilazione di apposita distinta in triplice copia, controfirmata dal Responsabile per l'Autorità scolastica , e consegnata mensilmente all'Ufficio Scuola del Comune , che avrà cura di effettuare il riscontro sulle fatture presentate.

## **ART.5 - OBBLIGHI DELLA DITTA**

Oltre a quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato la Ditta ha l'obbligo di:

- 1) Garantire il rispetto della normativa relativa al Contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale;
- 2) L'attività della Ditta dovrà svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e di quelle sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
- 3) Provvedere alla stipula del contratto per lo smaltimento dell'olio vegetale esausto , derivante dall'esercizio della propria attività, con una ditta abilitata che sia in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti speciali;
- 4) Approvvigionarsi settimanalmente delle derrate alimentari non deteriorabili a breve termine ( pasta, riso, olio, pelati,ecc) mentre l'approvvigionamento degli alimenti freschi deve essere effettuata giornalmente.
- 5) Osservare, nella preparazione dei pasti le grammature riportate nei menù forniti dall'Amministrazione Comunale, vidimati dal servizio A.S.L. competente.  
Le grammature minime indicate nel menù si intendono a crudo al netto degli scarti ;
- 6) Esporre il menù nelle scuole in modo da renderlo visionabile;
- 7) Essere disponibile a preparare pasti speciali a favore degli utenti che presentano problematiche alimentari certificate;
- 8) Garantire la distribuzione dei pasti al personale docente autorizzato secondo gli orari annualmente indicati dall'autorità scolastica ;
- 9) Garantire la continuità del servizio;
- 10) Garantire la massima riservatezza nella trattazione dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio e dovrà inoltre assicurare continuità al rapporto tra utenza e operatore, limitando quanto più possibile la sostituzione del personale.

## **ART.6 -SOPRALLUOGO DEI LOCALI**

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere potrà effettuare il sopralluogo presso la struttura scolastica di Via Spina Santa , previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con l'Ufficio Pubblica Istruzione, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

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

L'amministrazione non rilascia attestato di sopralluogo. L'impresa dovrà autocertificare l'effettuazione o la rinuncia all'effettuazione di sopralluogo nell'istanza di partecipazione .

## **ART. 7 -CAUZIONI**

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto l'impresa è tenuta a prestare, a pena di esclusione dalla gara, una cauzione provvisoria pari al 2% (Iva inclusa) dell'importo presunto a base d'asta del presente appalto. Si intendono fatte salve le agevolazioni di legge.

La cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione e verrà costituita a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal disciplinare d'appalto.

## **ART.8 -PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

La preparazione dei pasti dovrà avvenire secondo i seguenti criteri:

1. Con sistemi tradizionali ( fresca cottura). Di conseguenza è esclusa la somministrazione di cibi precotti o sottovuoto.
2. Gli alimenti utilizzati devono essere di ottima qualità privilegiando, ove possibile, quelli prodotti in Sardegna, e preparati secondo le quantità riportate nel menù.
3. La frutta e la verdura dovranno essere accuratamente lavate;
4. Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità

5. I pasti preparati dovranno rispondere al dettato dell'art.5 della L.283 del 1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere esclusivamente quelle riportate nelle tabelle dietetiche, formulate a crudo ed al netto degli scarti. I prodotti utilizzati dovranno avere le caratteristiche merceologiche indicate, con assenza assoluta di derrate provenienti O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) e dovranno avere provenienza esclusivamente biologica i seguenti ingredienti:

1. olio extra vergine d'oliva
2. pomodori pelati
3. passata di pomodoro

6. la preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo al netto degli scarti da cucina tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa:

- la verdura deve essere lavata e pulita lo stesso giorno del consumo, comprese le patate e le carote lasciate a bagno oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili ( carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati il giorno del consumo, è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi; tutti gli alimenti vanno riposti e protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- Curare il rifornimento e la roteazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto della verdura, frutta, latte ecc;
- Non detenere e usare alimenti di data superiore a quella indicata nella confezione;
- Non ricongelare le verdure precedentemente scongelate;
- Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- Non congelare il pane;
- Non utilizzare preparati per brodo, purè o qualsiasi altra pietanza;
- Per tutto quanto non previsto si applica l'allegato al D.lgs. 26.05.1997 n.155

#### **ART. 9 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

La ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto, tale regolamento, sottoscritto dal responsabile tecnico, deve essere visibile all'interno della struttura e fornito in copia al Comune.

#### **ART. 10 -GESTIONE RIFIUTI**

La Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Tissi in materia di raccolta differenziata per le seguenti tipologie di rifiuti:

- ❖ frazione organica (scarti di preparazione dei cibi nella cucina e avanzi organici dei pasti serviti)
- ❖ secco residuo indifferenziato
- ❖ carta e cartone
- ❖ vetro e lattine
- ❖ plastica .

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro di cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta che sarà effettuata a cura della Ditta appaltatrice il servizio di gestione rifiuti solidi urbani, fatte salve eventuali proposte alternative da presentare in sede di offerta tecnica (adozione di compostiera).

Gli oli vegetali esausti e le sostanze grasse derivanti dall'esercizio della attività verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs n. 152/del 03.04.2006 e s.m.i e il loro smaltimento deve essere effettuato dalla Ditta tramite Ditta specializzata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico della ditta, salvo eventuali diverse disposizioni da parte della Ditta che gestirà il servizio di raccolta differenziata.

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

#### **ART. 11 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Per la conservazione delle derrate la Ditta ha l'obbligo di seguire le seguenti disposizioni:

- La dispensa e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico;
- Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto degli stessi;
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono mai essere poggiati a terra;
- I prodotti sfusi non devono essere lasciati a diretto contatto con l'aria, sia nella dispensa che nei frigoriferi;
- Nessun contenitore per alimenti, specie se a banda stagnata, deve essere riutilizzato, ogni qualvolta venga aperto un contenitore a banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro recipiente in materiale non soggetto a ossidazione
- I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati vanno svuotati e gettati;
- La protezione delle derrate deve avvenire solo con pellicola trasparente da cucina o pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 77;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa .

#### **ART. 12 - PIANO DI AUTOCONTROLLO, DUVRI, GESTIONE GENERALE DEL SERVIZIO E AUTORIZZAZIONI SANITARIE**

L'Aggiudicatario è tenuto a predisporre il "piano di autocontrollo" secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il D.U.V.R.I. redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza. In particolare, attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP nell'ambito del centro di cottura, la Ditta fornitrice deve individuare, nelle varie fasi di preparazione dei pasti, i punti critici in cui potrebbero verificarsi dei pericoli e, conseguentemente, prevenirli, nonché garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti.

L'applicazione di tale sistema comporta che durante tutto il ciclo produttivo - a partire dalla ricezione delle derrate alimentari nel centro di cottura fino alla somministrazione dei pasti - ogni singola fase viene monitorata attraverso controlli visivi e analitici, con particolare attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi e per ciascuna fase vengono effettuate registrazioni in appositi moduli prestabiliti. Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

##### **PREPARAZIONE PASTI:**

L'attenzione all'igiene delle operazioni è in questa fase di primaria importanza. Pertanto, presso il centro di preparazione dei pasti dovrà essere costantemente garantita l'applicazione di tutte le procedure per la sicurezza degli alimenti, individuate secondo i principi su cui è basato il sistema d'analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP, come previsto dal D. Lgs n. 193/2007.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito d'idoneità ed adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo d'attività svolta (D.Lgs 193/07).

In fase di somministrazione, oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà il consumo dei pasti.

Un buon arredamento dei locali, l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anch'essi requisiti che dovranno essere costantemente garantiti nell'ambito della ristorazione scolastica.

##### **Autorizzazioni sanitarie**

L'appaltatore ha l'obbligo di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività. Nelle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario, che abbia ricevuto idonea formazione, come anche previsto dal Reg. CE 852/2004, con particolare riferimento ad aspetti igienico-sanitari e ad aspetti legati alla produzione, preparazione e somministrazione di diete speciali e alla gestione degli allergeni.

Nei locali destinati alle operazioni di cui sopra, dovrà essere inibito l'accesso alle persone non autorizzate.

#### **ART.13 - VIGILANZA E CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e dei mezzi eventualmente impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell' A.S.L .

Le procedure di controllo si esplicheranno in:

- Valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù;
- Verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature previste dalla tabella dietetica;
- Programmazione dei controlli e verifica degli esiti dei controlli stessi, sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa.

L'appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire agli addetti al controllo, senza alcun diritto di preavviso, l'accesso ai locali di preparazione e distribuzione dei pasti.

#### **ART. 14 -MENU' SETTIMANALI – TABELLE DIETETICHE**

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:

primo – secondo – contorno – frutta o dessert – pane – acqua, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù (allegato A) e dalle tabelle dietetiche (allegato B) comprese nel presente capitolato. Tali tabelle sono state approvate dall' ufficio S.I.A.N. ( Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della ASL N°1 di Sassari . Può accadere che , per motivi tecnici di servizio o per ragioni didattiche , debbano essere preparati “pasti” diversi da quelli previsti dal menù del giorno, dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate all'ufficio istruzione del Comune per la necessaria autorizzazione.

La tabella dietetica e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall' Ufficio S.I.A.N. ( Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) o a richiesta dello stesso S.I.A.N. , previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione del S.I.A.N.

La frutta e le verdure subiranno variazioni in rapporto alle stagioni.

Presso il refettorio dovrà essere affisso il menù in vigore.

#### **ART. 15 DIETE SPECIALI**

E' prevista la fornitura di pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie di tipo cronico con definito vincolo dietetico.

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico di base che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, la Ditta si obbliga a proporre menù personalizzati idonei alla problematica .

La Ditta dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs 196 ( Codice in materia di protezione dei dati personali ). A tal fine gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La fornitura di pasti , frutto di diete speciali non comporterà variazione di prezzo. I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno scolastico ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione , dovranno essere presentati prima dell'inizio del servizio all' ufficio istruzione, il quale provvederà a trasmetterli all' ufficio S.I.A.N. per il visto di autorizzazione.

#### **DIETE IN BIANCO**

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco , che devono avere una durata massima di 4/5 giorni, e che comunque necessitano di motivazione, costituite da: pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa, prosciutto cotto, crudo sgrassato oppure carni bianche al vapore, frutta di stagione. Superato il termine del 5° giorno, dovrà essere presentato un certificato medico, comprovante la necessità della dieta in bianco.

#### **ART.16 -MENU': VARIAZIONE**

In occasione di eventuali uscite scolastiche, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale così composto: panino farcito con formaggio e prosciutto cotto senza polifosfati, un frutto di stagione, un succo di frutta, uno yogurt alla frutta, un pacco monoporzione di biscotti secchi, un cucchiaino, un bicchiere e un tovagliolo a perdere.

Lo stesso pasto dovrà essere garantito agli accompagnatori.

## ART. 17 - MODIFICHE DEFINITIVE AI MENÙ

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione della modifiche, da parte del SIAN di Sassari. La Ditta si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù, delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni. Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradevolezza, previa approvazione della ASL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL.

## ART. 18 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune promuove, in aderenza alla Delibera G.R.n.1567 del 5 dicembre 2016 della Sardegna "Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica", all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, il massimo utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.\*

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

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

- **la sicurezza di 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.**

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

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

**NB. \*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.**

Per **prodotti provenienti da agricoltura integrata** si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico".

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;

**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 negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna)**

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

#### **ART. 19 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE**

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92 e ss.mm.ii.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro Produzione Pasti, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per le forniture di cui al presente capitolato.

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 biologiche, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004. 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 (Reg. CE 852/2004).

**La ditta deve far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del comune di Tissi , con cadenza da definire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà , tenendo conto della stagionalità dei prodotti. Per quel che riguarda i prodotti indicati nell'offerta migliorativa in sede di gara, la ditta dovrà far pervenire al Comune il resoconto bimestrale di quanto fornito .**

#### **ART. 20 -CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

Il gestore si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione dei cibi somministrati e di riportarli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

#### **ART. 21 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO. PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'appaltatore è tenuto ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

La Ditta dovrà adottare tutte le disposizioni previste dalla normativa in materia osservando in particolare quanto segue:

##### Zona preparazione e cottura alimenti:

pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante.

##### Attrezzature:

successivamente all'utilizzo devono essere puliti tutti gli utensili ed attrezzature in uso (es.il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli ecc..) che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.

##### Contenitori e/o stoviglie destinati alla refezione:

i prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinati alla refezione devono essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90 % in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i

Allegato alla Determinazione n.231 dell'11/07/2019

profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Tutti i prodotti detergenti utilizzati devono rispettare i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie.

Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti nei locali adibiti a centro di produzione pasti.

## **ART.22 -ORGANIZZAZIONE DELLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI**

Presso il refettorio dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- a) predisposizione del refettorio;
- b) predisposizione dei tavoli per i pasti;
- c) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- d) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- e) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- f) pulizia e riordino dei locali cucina , dispensa e refettorio;
- g) gestione dei rifiuti.

Per numero "adeguato di addetti" deve intendersi una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

## **ART. 23 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI**

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante dalla dichiarazione del numero medio dei pasti descritto nel Bando di Gara trattandosi di previsione subordinata alla naturale fluttuazione della platea scolastica che fruisce del servizio e alla organizzazione scolastica del plesso interessato relativamente all'anno scolastico interessato dall'appalto.

Il servizio mensa scolastica è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale docente, e per qualsiasi altra causa non preventivabile.

La sospensione o anche la soppressione nel plesso scolastico del servizio mensa, per disposizioni dell'autorità scolastica, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

In tale ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno trenta giorni, con esclusione di alcun risarcimento.

Il servizio potrà essere ridimensionato dal Comune a seguito della riduzione di finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio.

L'appaltatore dovrà essere informato della riduzione succitata.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti prenotati entro le ore 10,00, ed erogati giornalmente compreso eventuali motivate rettifiche in eccesso o in diminuzione entro la stessa ora.

## **ART. 24 - OBBLIGHI DEL COMUNE E CORRISPETTIVI**

Il prezzo unitario del pasto resterà invariato per tutta la durata dell'appalto;

Il Comune di Tissi, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato a seguito di fatturazione mensile posticipata entro trenta giorni dalla data di presentazione della stessa, salvo che non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni e comunque subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC .

Allegato alla Determinazione n.231 dell'11/07/2019

Ciascuna fattura dovrà :

- riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- indicare la dicitura "scissione dei pagamenti" ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

La liquidazione delle fatture si intende in ogni caso subordinata al riscontro dei buoni riconsegnati all'ufficio pubblica istruzione a comprova del numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento.

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010. Il presente contratto si risolverà di diritto qualora le transazioni previste dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 non siano eseguite con le modalità previste dalla normativa suddetta.

Il corrispettivo pagato dal Comune alla Ditta, si intende compensativo di ogni onere per il servizio di che trattasi senza alcun diritto a maggiori compensi, essendo la ditta soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 del C.C." Onerosità e difficoltà dell'esecuzione" che darebbe la facoltà di richiedere la revisione dei prezzi, oppure diritto a un equo compenso

### **ART. 25 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossificazione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

I massimali di polizza non dovranno essere inferiori a :

R.C.T. per sinistro € 1.000.000,00;

R.C.T. per persona € 800.000,00;

R.C.T. per danni a cose o animali € 300.000,00;

R.C.O. per sinistro € 1.000.000,00;

R.C.O. per persona € 800.000,00

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, almeno 10 giorni prima della firma del contratto.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

### **ART.26 -INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dall' Autorità Scolastica, possibilmente 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune con un preavviso di almeno 48 ore.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

## ART.27 -PERSONALE

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale qualificato e idoneo ad espletare il servizio assegnato, in numero adeguato all'utenza e comunque non inferiore a n.° 1 operatore per n.° 30 utenti.

Resta inteso che la ditta appaltatrice in materia di personale dovrà garantire le seguenti prescrizioni:

- a) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
- b) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.
- c) la ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio Comunale competente prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate, del tipo di rapporto contrattuale e del monte ore. Inoltre, ai fini della stipula del contratto e del pagamento dei corrispettivi, sarà effettuato il controllo della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) tramite il documento unico di regolarità contributiva DURC.
- d) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a portare avanti il procedimento per la risoluzione del contratto.
- e) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37,38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- f) La ditta appaltatrice è inoltre obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche e integrazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.
- g) Il Comune ha redatto, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI; pertanto la Ditta Appaltatrice deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.
- h) La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo di tempo pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano. La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori, che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale ed umano.

Il personale in servizio dovrà essere munito, a cura e spese della ditta, di un tesserino di riconoscimento appuntato in maniera visibile, contenente: nome, cognome, fotografia, ditta di appartenenza e l'indicazione dell'Ente e del servizio presso il quale prestano la propria attività.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare il trattamento economico e normativo vigente per tutto il personale utilizzato, nei modi e nei termini di legge e dei contratti nazionali di lavoro.

### Art. 28 – Clausola Sociale

In caso di cambio di gestione si stabilisce per l'affidatario - ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea - l'obbligo di rispettare la clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato.

L'aggiudicatario è tenuto pertanto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

In questa prospettiva l'aggiudicatario si impegna ad assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative necessarie per l'esecuzione del servizio.

**A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è il seguente :**

**n.1 cuoca contratto CCNL : Coop. Sociali - Cat. C1 - Part. Time 15 ore settimanali**

**n.1 addetto mensa CCNL : Coop. Sociali - Cat. A1 - Part. - Time 15 ore settimanali**

Allegato alla Determinazione n.231 dell'11/07/2019

### **ART. 29 - REINTEGRO DEL PERSONALE ASSENTE**

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente presente nel numero prestabilito.

Le eventuali assenze dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore / pasti distribuiti.

### **ART. 30 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO**

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è tenuto al rispetto delle norme igieniche in materia curando l'igiene della propria persona; per tale finalità dovrà essere impiegato materiale igienizzante, sapone disinfettante ed asciugamani monouso.

La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e oneri:

- 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;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli.

Il gestore deve provvedere inoltre a sua cura e spese alla fornitura di armadietti all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato nell'esecuzione del servizio.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

### **ART. 31 - REFERENTE TECNICO**

E' fatto obbligo alla Ditta di indicare un "Referente Tecnico", reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

### **ART. 32 - ONERI DI SICUREZZA**

L'appaltatore esercita nei confronti del proprio personale tutti i poteri datoriali che gli sono propri e si obbliga a rispettare per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e dei C.C.N.L. applicabili al proprio settore e ad osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2009.

In particolare dovrà comunicare al Comune il nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione e dovrà dichiarare a firma del legale rappresentante, di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sul lavoro.

E' rimesso all'Appaltatore l'onere di predisporre il Piano di sicurezza e ogni altro documento e adempimento mancante per assicurare l'obbligo di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenendosi a quanto strettamente stabilito dalle vigenti norme in materia.

Per gli adempimenti di natura programmatica, gli oneri di attuazione della normativa in materia di sicurezza, la nomina del responsabile della sicurezza, l'appaltatore dovrà produrre un proprio progetto.

L'impresa aggiudicataria in persona del proprio rappresentante legale mantiene nei confronti del personale utilizzato la funzione e qualifica di datore di lavoro ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n.81/2009, senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata all'Amministrazione appaltante a qualunque titolo.

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla ditta gli oneri per la sicurezza quantificati in €. 399,41 dal D.U.V.R.I predisposto dalla stazione appaltante, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2009.

### **ART.33 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora la Ditta non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

### **ART.34 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'[articolo 106, comma 1, lettera d\)](#). E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs n.50/2016 come modificato e integrato dall'art 1, comma 18, primo periodo, della legge n. 55 del 14 giugno 2019.

### ART: 35 - RILIEVI INADEMPIENZE E APPLICAZIONE PENALI

Nel caso di totali o parziali inadempienze e violazioni alle norme contrattuali, saranno applicate le seguenti penali :

<b>STANDARD MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabele Merceologiche	300,00	2.000,00
Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del capitolato	300,00	2.000,00
Etichettatura non conforme alla normativa vigente	300,00	2.000,00
Mancato rispetto della fornitura di prodotti biologici e/o D.O.P. e/o I.G.P. e/o a filiera corta previsti dalle Tabele Merceologiche e dall'offerta tecnica	300,00	2.000,00

<b>QUANTITA'</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Totale mancata consegna o somministrazione di una portata, o comunque di una componente del pasto, a tutti o parte degli utenti, presso un refettorio. Nel caso indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti ai quali il pasto sia stato servito con ritardo,	300,00	2.000,00
oppure non sia stato fornito il pasto completo, oppure sia stato servito un pasto diverso dal menù programmato;		
Mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabele Dietetiche Quantitative, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione	300,00	2.000,00
Modifica del menù previsto, se non precedentemente giustificata e concordata	300,00	1.500,00
Mancata comunicazione all'utenza e all'Amministrazione comunale di eventuali variazioni al menù programmato	300,00	1.500,00
Consegna agli utenti di pasti, o singole portate, con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali	300,00	1.500,00

<b>DIETE SPECIALI</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mancata somministrazione di una dieta speciale	300,00	2.000,00
Errore nella somministrazione di una dieta speciale	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle altre disposizioni e procedure relative alle diete speciali	300,00	1.500,00

<b>ASPETTI IGIENICO-SANITARI</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nelle derrate alimentari.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate consegnati agli utenti. In tal caso sopra indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti che hanno ritrovato corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa.	500,00	2.000,00
Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione.	500,00	2.000,00
Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura.	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti.	300,00	2.000,00

Allegato alla Determinazione n.231 dell'11/07/2019

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitario da parte del personale.	500,00	2.000,00
Mancato rispetto delle temperature ai sensi delle vigenti normative in materia.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto del divieto di riciclo.	300,00	2.000,00
Inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili.	300,00	2.000,00
Mancata effettuazione, nelle tempistiche previste, degli interventi di pulizia straordinaria.	300,00	2.000,00
Utilizzo inappropriato/inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto delle disposizioni comunali relative alla gestione e raccolta dei rifiuti.	300,00	2.000,00

<b>TEMPISTICA E PROCEDURE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti, tale da compromettere la funzionalità del servizio	300,00	1.500,00
Mancato rispetto della consegna, in tempi utili per garantire il rispetto del menù, delle derrate alimentari da parte dei fornitori incaricati	300,00	1.500,00
Mancata sostituzione/integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessario per il corretto espletamento dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti	300,00	2.000,00
Negato accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale per l'esecuzione dei controlli di conformità.	300,00	2.000,00

<b>PERSONALE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Riduzione del personale addetto alla distribuzione dei pasti, rispetto al previsto rapporto operatore/utenti.	300,00	2.000,00
Mancato adempimento degli obblighi inerenti ai contratti di lavoro del personale impiegato nel Servizio.	300,00	2.000,00
Contegno scorretto del personale.	300,00	2.000,00
Mancato rispetto dei programmi di formazione e aggiornamento del personale.	300,00	2.000,00
Mancata sostituzione del personale assente entro il terzo giorno di assenza.	300,00	2.000,00

<b>LOCALI ED ATTREZZATURE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Mutamento della destinazione d'uso dei locali concessi	300,00	1.500,00
Mancato reintegro delle dotazioni di stoviglie	300,00	1.500,00

<b>VARIE</b>	<b>da</b>	<b>a</b>
Produzione di pasti per terzi committenti, presso la cucina gestita dalla ditta appaltatrice per l'esecuzione dell'appalto.	300,00	1.500,00

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;

### **Art. 36 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto in via generale dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di risoluzione del contratto per inadempimento di una delle parti, costituiscono causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile – "Clausola risolutiva espressa", i seguenti casi:

- constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede d'offerta;
- apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico della ditta appaltatrice, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;

Allegato alla Determinazione n.231 dell'11/07/2019

- inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile alla ditta appaltatrice;
- grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- Violazioni e/o reiterazione di n. 4 infrazioni di cui all'art. 31, nello stesso anno scolastico;
- 

### **ART. 37 - ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche solo in parte, la prestazione dei servizi oggetto del presente appalto con le modalità e i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra Ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore.

All'Appaltatore inadempiente saranno addebitati costi e danni eventualmente causati al Comune di Tissi. Per il risarcimento dei danni l'Amministrazione potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'appaltatore o sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere reintegrato entro tre giorni dalla richiesta dell'Amministrazione.

### **ART. 38 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Non è ammesso dalle parti il ricorso all'arbitrato. Eventuali controversie che dovessero insorgere in ordine all'esecuzione del servizio ed all'applicazione delle norme del presente capitolato tra l'Appaltatore e il Comune, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice.

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'appaltatore è il foro di Sassari, in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del C.C. .

### **ART. 39 RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

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

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

### **ART. 40 - INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS 196/2003**

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Muros, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 del medesimo decreto.

### **ART. 41 -NORME IN MATERIA DI ANTICORRUZIONE E LEGALITA'**

La Ditta affidataria , con la firma del contratto , si impegna al rispetto delle specifiche norme di comportamento contenute nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Tissi approvato con deliberazione G.M. n.113 del 19.12.2013 ai sensi del DPR 62/2013 e pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione :Amministrazione Trasparente/ Disposizioni generali/Atti generali /Codice disciplinare e codice di condotta .

### **ART. 42 -SPESE CONTRATTUALI**

Allegato alla Determinazione n.231 dell'11/07/2019

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

#### **ART.43 - OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto si rimanda a tutte le altre norme vigenti in materia di appalti pubblici applicabili alla presente gara e, in subordine, alle norme del codice civile applicabili. Eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti saranno a carico del contravventore, sollevando da ogni responsabilità il Comune.

#### **ART. 44 - VARIE**

L'ente notificherà alla ditta aggiudicataria, l'avvenuta aggiudicazione del servizio di cui trattasi chiedendo altresì la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto.

Nella data che verrà fissata dall'Amministrazione si provvederà alla stipula del contratto di appalto. Il presente capitolato costituirà parte integrante del contratto. Per tutti gli effetti derivanti dal presente appalto la Ditta elegge il proprio domicilio presso il Comune di Tissi. Le comunicazioni e le notifiche saranno effettuate a mezzo pec.

Il presente capitolato d'oneri è costituito da n. 44 articoli e n° 3 allegati :

1. Allegato A) Menu' settimanale approvato dal SIAN dell'ASL n.1 di Sassari;
2. Allegato B) Grammature a crudo (al netto degli scarti).
3. Allegato C) caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti presso i centri di cottura

che si approvano e si accettano integralmente.

Il Responsabile del Servizio  
Dott.ssa Silvia Sonnu