



# Comune di Capoterra

Provincia di Cagliari  
Servizio Pubblica Istruzione

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE  
DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI CAPOTERRA ANNI SCOLASTICI 2015/2016 –  
2016/2017 – 2017/2018- 2018/2019

**CIG: 6354312026**

## INDICE

### **TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Tipologia dell'utenza e modalità di erogazione del servizio

Art. 3 - Oneri e compiti dell'appaltatore

Art. 4 - Durata del contratto

### **TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Art. 5 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione

Art. 6 – Continuità e Interruzione del servizio

Art. 7 - Obblighi e responsabilità della ditta

Art. 8 – Rifiuti

Art. 9 – Requisiti degli imballaggi

Art. 10 - Spese inerenti al servizio

Art. 11 – Recupero contributi

Art. 12 – Assicurazioni

Art. 13 – Cauzione definitiva

Art. 14 - Divieto di cessione o sub-appalto

Art. 15 - Trattamento dei dati personali

### **TITOLO III - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

Art. 16 – Personale utilizzato

Art. 17 - Organico addetti e clausola sociale

Art. 18 - Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi

Art. 19 - Formazione e addestramento

Art. 20 - Norme in materia di sicurezza

Art. 21 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

### **TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Art. 22 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Art. 23 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, a freschezza garantita e del Mercato Equo e Solidale

Art. 24 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

Art. 25 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

### **TITOLO V - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA**

Art. 26 – Caratteristiche generali del servizio

Art. 27 – Pasti in monoporzione o pasti freddi

Art. 28 - Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo

Art. 29 – Modifiche temporanee e definitive ai menù

Art. 30 – Diete speciali, diete in bianco, diete per motivazioni religiose ed ideologiche

Art. 31 – Prenotazione dei pasti e rilevazione delle presenze

Art. 32 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Art. 33 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto e dei mezzi da usare per il trasporto

### **TITOLO VI - CONTROLLI E QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Art. 34- Controlli e indicatori di qualità

Art. 35 – Verifiche alla consegna dei pasti

Art. 36 - Carta dei servizi

Art. 37 – Comitato di controllo dei genitori degli alunni

#### **TITOLO VII - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Art. 38 - Prezzi dei pasti

Art. 39 - Revisione dei prezzi

Art. 40 - Fatturazioni e pagamenti

Art. 41 - Importo contrattuale

#### **TITOLO VIII - INADEMPIENZE, PENALITA' E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Art. 42 – Penalità

Art. 43 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Art. 44 - Clausola risolutiva espressa

Art. 45 – Controversie

Art. 46 - Richiamo alla legge e altre norme

Art. 47 – Allegati

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

### **Art. 1 - Oggetto del capitolato**

Il presente capitolato disciplina la gestione del servizio di ristorazione scolastica che consiste nell'approvvigionamento, preparazione, cottura, trasporto, somministrazione e distribuzione, per il periodo di quattro anni scolastici, (2015/2016, 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019) di pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale (dove il servizio è istituito), del Comune di Capoterra per presunti 52.000 pasti ad anno scolastico, nella fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovaglette monouso, bicchieri, piatti, posate e quant'altro nonché nella gestione della registrazione delle presenze al servizio di ristorazione. Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di ristorazione scolastica.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio. In tal senso la ditta aggiudicataria è obbligata ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi d'aggiudicazione del presente appalto.

In sintonia con l'art. 2 della LR. 1/2010 il servizio intende promuovere il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno del servizio di ristorazione scolastica dando priorità a quelli in cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

### **Art. 2 – Tipologia dell'utenza e modalità di erogazione del servizio**

I pasti dovranno essere prodotti presso le cucine della ditta aggiudicataria, trasportati e distribuiti, nel rispetto della normativa vigente, a cura e spese della Ditta aggiudicataria presso le sale mensa delle Scuole, nelle località di seguito indicate:

- Plesso di Via Battisti - Infanzia e Primaria
- Plesso Loc. Poggio dei Pini - Infanzia
- Plesso Via Caprera - Infanzia e Primaria
- Plesso Loc. Rio San Girolamo - Infanzia
- Plesso loc. Frutti d'oro - Infanzia
- Plesso Loc. Corte Piscedda - Infanzia
- Plesso Loc. Su Loi - Primaria

- eventuali altre sedi che nel corso del contratto fosse necessario istituire;

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia e primaria e dal personale docente e non docente.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente, dal lunedì al venerdì, negli orari concordati con gli istituti scolastici sulla base delle presenze effettive degli utenti.

Nell'a.s. 2014/2015 la consegna dei pasti era così definita:

Direzione Didattica Primo Circolo :

- a) Infanzia e Primaria (plesso via Battisti, plesso Loc. Corte Piscedda, plesso Loc. Poggio dei Pini) ore 12,45

Direzione Didattica Secondo Circolo

- a) Infanzia (plesso via Caprera, plesso loc. Rio San Girolamo, plesso Loc Frutti D'Oro) ore 12,45
- b) Primaria (plesso via Caprera, plesso loc. Su Loi) ore 13,30

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di modificare il calendario e le sedi di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni degli istituti scolastici, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

L'appalto, comprende le seguenti prestazioni come meglio indicate nei successivi punti:

-la fornitura delle derrate necessarie alla preparazione dei menù da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate dalle tabelle dietetiche per le scuole, formulate dall'Azienda Sanitaria competente per territorio e risultanti nell'allegato 2 del presente Capitolato;

-la preparazione, la cottura, il trasporto e la distribuzione dei pasti (scodellamento e sporzionamento),

- la preparazione, il riordino, la pulizia e la sanificazione delle sale mensa e dei locali di sporzionamento;

- Il ritiro giornaliero dei prospetti cartacei di rilevazione presenze al servizio mensa e il contestuale inserimento dei dati nel sistema informatizzato in uso presso il Comune di Capoterra.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di consegna dei pasti, pulizia, riassetto delle sale da pranzo verranno concordati con le istituzioni scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.

Le istituzioni scolastiche dovranno comunicare con congruo preavviso, anche verbalmente e con successiva conferma scritta, eventuali variazioni degli orari, o eventuali giorni di non effettuazione del servizio (scioperi, assemblee etc .)

### **Art. 3 – Oneri e compiti dell'Aggiudicataria**

Restano a carico della Ditta aggiudicataria, come meglio specificato dai successivi punti:

- la fornitura di tovaglioli e tovaglie di carta;

- la fornitura di piatti, bicchieri, posate in materiale cartoplastico;

- apparecchiatura, sparecchiatura dei tavoli, riassetto dei locali mensa etc.;

- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti nonché, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori.

- l'attuazione di quanto previsto dal D. Lgs 81/08 e dal D.Lgs. 155/97.

L'Appaltatore, inoltre è responsabile di ogni danno che può derivare all'Amministrazione ed a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

### **Art. 4 - Durata del contratto**

La durata dell'appalto è di 4 anni scolastici (2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 e 2018/2019) a decorrere dalla data di inizio del servizio, concordato col responsabile del Servizio anche sotto riserva di legge. Nel caso in cui il servizio venisse affidato successivamente all'inizio dell'anno scolastico, la scadenza del contratto avverrà al completamento del quarto anno solare di servizio.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Se allo scadere del termine contrattuale l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad indire una nuova gara, la Ditta aggiudicataria sarà obbligata a continuare il servizio per il periodo richiesto dall'Amministrazione comunale e comunque per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali previste nel periodo precedente.

## **TITOLO II ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

### **Art. 5 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione**

La ditta aggiudicataria, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, fissa un recapito di riferimento con il Comune di Capoterra, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio.

Presso tale recapito presta servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari.

Al recapito di riferimento fissato con il Comune di Capoterra sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.

La ditta deve indicare in sede di offerta, di avere a disposizione le seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori, oltre al personale necessario per l'espletamento delle altre operazioni:

1. un responsabile dell'appalto della ditta che risponda al Comune anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese;

2. il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;

3. un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso i centri di produzione pasti, che risulti referente per utenti, operatori e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere. Tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedono dover essere reperibile presso il centro produzione stesso;

4. un responsabile del servizio di raccolta dei prospetti di rilevazione presenze e di inserimento dei dati nel sistema informatizzato in uso;

5. un responsabile del trattamento dati sensibili e personali.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicarne i nominativi entro 20 giorni prima dell'inizio del servizio.

I Centri di preparazione e cottura dei pasti debbono essere adeguati (con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti) allo svolgimento del servizio; devono essere garantiti, in ogni caso, tempi di consegna dei pasti che non superino i sessanta minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare (centro di cottura principale) e le relative autorizzazioni sanitarie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà

verificato successivamente tramite la competente ASL, nonché i pasti prodotti nel centro di cottura per conto di altri appalti.

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio dovrà essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto con le caratteristiche sopra indicate pena la decadenza dell'aggiudicazione.

#### **Art. 6 – Continuità e Interruzione del servizio**

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto con gli stessi standard qualitativi e quantitativi, anche nelle cucine di riserva, in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura e provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente, o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo. Nulla è dovuto alla ditta da parte del Comune, salva l'applicazione delle eventuali penalità, per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o della ditta stessa.

La ditta dovrà indicare in sede di offerta la disponibilità all'uso o la proprietà di un ulteriore centro di cottura quale riserva in caso di guasti, cattivi funzionamenti o black-out delle cucine abituali.

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di **servizio pubblico essenziale** ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con l'amministrazione e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

In caso di sciopero del personale delle scuole, la scuola ne darà comunicazione alla ditta almeno 2 (due) giorni prima del giorno fissato per lo sciopero.

In questo caso la ditta è tenuta a fornire un pasto, da concordare, di volta in volta con il Comune (es. primo caldo, secondo freddo) anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio. In caso di sospensione o revoca dello sciopero la ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

#### **Art. 7 - Obblighi e responsabilità della ditta.**

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a terzi, o a cose od a mobili ed immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta si impegna ad acquisire, per ogni plesso scolastico nel quale effettua la somministrazione, tutte le autorizzazioni previste per legge per il corretto esercizio dell'attività nonché ad integrare tutte le attrezzature e altri dispositivi necessari all'ottenimento delle citate autorizzazioni, così come prescritto dalla ASL (quali ad es. mibiletti per il personale, zanzariere e quant'altro necessario per l'ottenimento delle citate autorizzazioni).

Per tutte le attrezzature di sua proprietà se ne assume gli oneri di manutenzione e sostituzione quando deteriorati.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tal fine la ditta dovrà stipulare una idonea polizza assicurativa per R.C.T. e per tutti i danni, per eventi catastrofici o calamitosi. La ditta dovrà stipulare le polizze assicurative di cui sopra entro 20 (venti) giorni prima dell'inizio del servizio, secondo quanto specificato nel successivo art.12 "Assicurazioni".

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune di Capoterra. Si impegna anche a rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs. 231/01.

Per verificare l'andamento del servizio, per concordare azioni necessarie o per contestare infrazioni, il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione può convocare i responsabili della ditta presso la sede comunale.

La ditta aggiudicataria, oltre al rispetto delle altre normative in materia sanitaria e alimentare, è tenuta ad attenersi nell'erogazione dei servizi di cui al presente contratto a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e dovrà inoltre produrre, ai sensi di tale normativa e all'inizio del servizio, il manuale HACCP applicato al presente appalto di fornitura di pasti per la ristorazione scolastica.

## **Art. 8 - Rifiuti**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto nel successivo art. 32 "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nelle sale mensa delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).



Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale .

#### **Art. 9 – Requisiti degli imballaggi**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve:

Rispondere ai requisiti di cui all'All.F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 - Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 - Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-prevenzione per riduzione alla fonte;

UNI EN 13429:2005 - Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero

energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo UNI EN 13432:2002 -

Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione –

Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Gli imballaggi utilizzati devono essere prioritamente composti in materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili.

#### **Art. 10 - Spese inerenti al servizio**

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico della ditta aggiudicataria, l'amministrazione comunale resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico della ditta aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 34, comma 35, D. L. 179/2012, convertito in L. 221/2012, le spese per la pubblicazione sui quotidiani a diffusione nazionale e a diffusione locale del bando e dell'avviso di gara, di cui all'art. 66, comma 7 del D. Lgs 163/2006 sono a carico dell'aggiudicataria.

I costi sostenuti dall'amministrazione per tali pubblicazioni dovranno pertanto essere rimborsati dall'aggiudicataria, entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

L'amministrazione si riserva di comunicare le modalità con cui dovrà avvenire detto rimborso.

#### **Art. 11 – Recupero contributi**

La ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire mensilmente copia di tutte le fatture e documenti di trasporto ( o documentazione equipollente ) relativi ai propri acquisti di prodotti lattiero-caseari utilizzati per la preparazione dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche, necessarie all'espletamento delle procedure per l'ottenimento dei contributi comunitari sui consumi di latticini come previsto dal Regolamento CE 657/2008 recante le modalità di applicazione del Regolamento CE 1234/2007.

Altrettanto è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente capitolato.

#### **Art. 12 – Assicurazioni**

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT/RCO con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che l'amministrazione comunale debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare e/o 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 dalla ditta 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 dalla ditta aggiudicatrice.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 6.000.000,00 per singolo sinistro e per ogni anno assicurativo, € 2.000.000,00 per persona ed €. 1.000.000,00 per cose o animali. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il predetto contratto assicurativo, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dalla ditta aggiudicataria.

L'amministrazione comunale è altresì esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata idonea polizza RCO con un massimale non inferiore a €. 5.000.000,00 Per sinistro e per anno assicurativo con il limite di €. 1.500.000,00 per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 10% del dato iniziale.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'amministrazione comunale almeno 15 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

### **Art. 13 – Cauzione definitiva.**

La ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dall'amministrazione comunale, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver costituito la garanzia fidejussoria di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006.

La fidejussione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

Le eventuali deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Aggiudicataria in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto, entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'Aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

#### **Art. 14 - Divieto di cessione o sub-appalto.**

E' vietata la cessione del contratto o il sub-appalto, sia totale che parziale, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese, salvo maggiori oneri accertati.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purchè il nuovo soggetto, espressamente, venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni di imprese, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione che può a sua discrezione non autorizzarlo restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

In caso di ATI, consorzi di imprese e/o cooperative, eventuali modificazioni delle percentuali di prestazioni dichiarate in sede di gara, dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, che può, a sua discrezione, non consentire tali variazioni. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni comporterà l'applicazione delle penali previste al successivo art. 42.

Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica della ragione sociale.

#### **Art. 15 - Trattamento dei dati personali.**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003 l'Amministrazione Comunale provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali della ditta aggiudicataria per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati all'interno degli enti tra gli incaricati del trattamento ovvero comunicati all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90 o ad altri Enti Pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio.

### **TITOLO III**

#### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

#### **Art. 16 – Personale utilizzato**

La Ditta aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali, nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra l'Amministrazione comunale ed il personale della ditta aggiudicataria.

Le ditte che abbiano dichiarato l'intenzione di costituire un raggruppamento temporaneo d'impresa dovranno svolgere con proprio personale i servizi che si siano impegnate ad assicurare direttamente in sede di offerta.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve rispettare le indicazioni prescritte nel Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e deve altresì mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi scolastici e degli utenti.

La Ditta appaltatrice sarà obbligata ad osservare e ad applicare le disposizioni contenute nel DPR 16 aprile 2013, n. 62 e nel "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti "

approvate con Deliberazione di Giunta n. 208 dell'11/12/2013, per quanto ad essa compatibile.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre adempiere a quanto prescritto dal dlgs n. 39/2014.

#### **Art. 17 - Organico addetti e clausola sociale**

La Ditta deve indicare, entro 20 giorni prima dell'avvio del servizio, il nominativo e 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. Eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Amministrazione comunale e dovranno essere concordate con le OO.SS. nel rispetto della normativa vigente in materia di relazioni sindacali.

Gli operatori assenti dovranno essere immediatamente reintegrati per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti e l'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

L'Amministrazione comunale 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.

In considerazione della situazione locale di emergenza derivante dalla crisi economica in atto particolarmente sentita nella realtà della Sardegna, le ditte partecipanti all'appalto, qualora abbiano l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nell'organizzazione aziendale, si impegnano in via prioritaria, in caso di aggiudicazione, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, ad avvalersi degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impegnati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali, per il periodo di durata del servizio.

#### **Art. 18 - Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi**

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e di settore applicato e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile.

La Ditta Aggiudicataria 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 di settore applicato.

In caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. A tal fine la stazione appaltante si riserva la possibilità di effettuare controlli sia presso l'INPS che presso l'Ispettorato del Lavoro finalizzati alla costante verifica del rispetto di tutti gli oneri e obblighi derivanti dal CCNL e dal rapporto di lavoro.

#### **Art. 19 - Formazione e addestramento**

L'aggiudicatario, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle specifiche normative di settore, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, rivolti a tutto il personale impiegato nell'appalto allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione.

A tali corsi potranno assistere anche uno o più delegati dell'Amministrazione Comunale e/o dell'Istituzione Scolastica e personale insegnante od ausiliario delle scuole; a tale scopo la ditta informerà preventivamente l'Amministrazione Comunale circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti dovrà trattare dei seguenti temi:

- alimentazione, dietetica e salute;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- 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);
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, al fine del loro corretto impiego;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico-sanitari ex Reg. CE 852/2004;
- d.lgs. n. 81/2008;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

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, per un numero minimo di 10 ore annue, 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. Al termine di ciascun anno scolastico la ditta produrrà apposito prospetto riepilogativo dell'attività formativa svolta.

Della validità dei progetti di formazione integrativa a quella minima richiesta si terrà conto in sede di valutazione delle offerte presentate.

La Ditta rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione organizzati dall'Amministrazione Comunale che coinvolgano insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori.

L'Amministrazione Comunale redige ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (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.

#### **Art. 20 - Norme in materia di sicurezza.**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro.

La ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato all' Amministrazione e alle istituzioni scolastiche il nominativo del referente per la sicurezza.

#### **Art. 21 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42). 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 documento proposto ex art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

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

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

### **TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 22 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare**

L'Amministrazione comunale richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'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.

L'Amministrazione, 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.

L'Amministrazione, 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 ed 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.

L'Amministrazione richiede alla ditta affidataria del servizio di conformare la progettazione ed 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.

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

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), l'Amministrazione **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

### **Art. 23 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, a freschezza garantita e del Mercato Equo e Solidale.**

L'Amministrazione intende utilizzare prodotti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, a freschezza garantita, a filiera corta e, quando possibile, prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù, secondo quanto di seguito indicato.

Eventuali migliorie verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

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", tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

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, tutti i prodotti DOP, IGP, e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;

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), tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

**Per prodotto da filiera corta** si intende un prodotto proveniente da una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato (massimo tre: produttore, trasformatore, consumatore) e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

**Per prodotto a "freschezza garantita"** si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni;

## **Art. 24 - Caratteristiche delle materie prime e manipolazione**

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della ristorazione 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 tramite un piano degli approvvigionamenti.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nella "tabella merceologica delle materie prime" (allegato 2d di cui all'art. 47 del presente capitolato).

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti e destinate al Comune di Capoterra, 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 (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

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 all'Amministrazione, 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 all'Amministrazione comunale le schede tecniche dei prodotti stessi.

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 all'ufficio pubblica istruzione, con cadenza da definire, la calendarizzazione della frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta biologica, secondo la quanto previsto dall'Art. 25.



Per quel che riguarda i prodotti a lotta integrata (frutta e verdure) la ditta dovrà far pervenire all'Amministrazione il resoconto di quanto fornito nell'anno.

#### **Art. 25 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo**

La ditta è tenuta 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 aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino 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.

L'aggiudicatario, 20 giorni prima dell'inizio del servizio, deve comunicare il nome commerciale e marca dei prodotti che intende utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Amministrazione 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 in ogni punto di erogazione del servizio. La ditta, a richiesta del Comune, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

### **TITOLO V**

#### **CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA**

#### **Art. 26 – Caratteristiche generali del servizio**

Il servizio consiste nella preparazione e fornitura di pasti prodotti presso i centri cottura, agli alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Capoterra, di cui all'Allegato 1 di cui al successivo art. 47, ed agli adulti che ne abbiano diritto, in quanto istituzionalmente tenuti alla loro sorveglianza durante la mensa. La fornitura dei pasti, in termini quantitativi, è da intendersi riferita ai utenti mensa come indicati nell'Allegato 5 di cui al successivo art. 47. I pasti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi.

Il numero dei pasti è puramente indicativo; il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze, al numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e ad altre cause e circostanze.

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni degli alunni presenti che verranno comunicate dal personale scolastico incaricato al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, dalle ore 9.00 alle ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico. L'amministrazione comunale si riserva di modificare, di concerto con la ditta aggiudicataria, tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che la ditta aggiudicataria adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il

pasto. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo alla Stazione Appaltante e non saranno fatturate.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "tabella merceologica delle materie prime" (Allegato 2d di cui al successivo art. 47), che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nella "Tabella grammature" (Allegato 2e di cui al successivo art. 47), 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.

I menù, approntati dalla ASL saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù autunno-inverno (allegato 2a di cui al successivo art. 47) e primavera-estate (allegato 2b di cui al successivo art. 47), sulla base dei criteri relativi alla freschezza, varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Eventuali variazioni di menù, su proposta del Comune e convenendo con la ditta aggiudicataria le relative ricette, dovranno essere approvate dalla competente ASL, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà in ogni caso essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari.

Il cibo somministrato deve essere caldo, gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso, incontrare il gradimento di gran parte degli utenti e dovrà essere distribuito nella stessa giornata in cui viene cucinato.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti degli adulti, che dovranno essere confezionati in contenitori distinti rispetto a quello dei bambini, dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, presso i singoli plessi scolastici, di piatti, posate in materiale carto-plastico, bicchieri monouso, tovaglioli e tovaglie in carta.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con proprio personale, alla prestazione dei seguenti servizi presso ogni scuola:

1. approvvigionamento delle materie prime aventi le caratteristiche di cui all'art. 24 (caratteristiche delle materie prime e manipolazione);
2. preparazione e cottura dei pasti nei centri di cottura utilizzando tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa vigente;
3. trasporto dei contenitori termici presso le singole sale mense dei diversi plessi scolastici;
4. ricezione dei contenitori dei pasti e dei materiali necessari allo svolgimento del servizio;
5. distribuzione dei pasti;
6. verifica della corrispondenza fra l'ordine e la consegna dei pasti, garantendo, attraverso rapida segnalazione al centro produzione pasti, una fornitura integrativa in caso di significativa discordanza tra le stesse e/o mancanza di una o più diete speciali, senza pretesa di oneri aggiuntivi;
7. mantenimento della temperatura del pasto secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/2004 fino al momento della distribuzione;
8. apparecchiatura dei tavoli nelle sale da pranzo;
9. scodellamento e sporzionamento degli alimenti nei piatti, in presenza dei bambini nella sala da pranzo;
10. sbucciare e tagliare la frutta per i bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (laddove richiesto);
11. tagliare la carne e le altre pietanze (ad es. lasagne, bastoncini) ai bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (laddove richiesto);

12.versare l'acqua, per i bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (laddove richiesto) durante le operazioni di distribuzione;

13. sparcchiatura e lavaggio dei tavoli;

14.riordino e pulizia dei materiali ed attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti, nonché dei locali adibiti a sale mensa e locali di sporzionamento (pulizia arredi, spazzatura e lavaggio pavimenti dei locali, e relativa sanificazione);

15.raccolta negli appositi contenitori interni porta rifiuti di tutti i materiali a perdere e di quelli di risulta dalle operazioni di pulizia e lavaggio e sistemazione negli appositi contenitori per la raccolta differenziata;

16.qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente ( tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto.

La ditta dovrà inoltre:

1. garantire in tutti i turni un ugual livello qualitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.

3. nelle scuole con più turni di mensa, si dovranno effettuare altrettante consegne pasto, distinte in relazione agli orari di ristorazione.

4. fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a sessanta minuti.

La somministrazione dei pasti avverrà negli orari concordati con l'Istituzione Scolastica e comunicati all'impresa all'inizio dell'anno scolastico. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Non sono ammessi ritardi rispetto agli orari previsti superiori a minuti quindici (15).

La ditta aggiudicataria, per i pasti consegnati in ciascun plesso, emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati che il personale scolastico incaricato della ricezione firmerà per ricevuta. Le bolle di consegna dovranno essere allegate ai documenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, sì da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione dei pasti e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di riordino.

Lo staff minimo impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita, sarà il seguente:

- un addetto ogni 20 alunni, arrotondato sempre per eccesso (ad es. per 42 alunni il numero di addetti è pari a 3), per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno o prolungato;

- un addetto ogni 25 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole primarie funzionanti a tempo pieno o prolungato;

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

I pasti prodotti dovranno essere preparati e composti secondo i menù stabiliti dalla ASL, prevedendo l'inserimento di prodotti biologici nonché l'impiego di prodotti tipici, tradizionali e di provenienza locale senza ulteriori costi aggiuntivi. In particolare è richiesto che:

- Gli alimenti di seguito specificati provengano da produzione biologica:

- passata/polpa/pelati di pomodoro ( in tutte le preparazioni che lo prevedono);

- Legumi secchi ( in tutte le preparazioni che li prevedono);

- Riso (in tutte le preparazioni che lo prevedono)

- frutta biologica di stagione (una volta alla settimana secondo il calendario di stagionalità allegato)

- verdura (una volta alla settimana) la sua tipologia seguirà la stagione secondo il calendario di stagionalità

-I Prodotti DOP, IGP che dovranno essere forniti sono i seguenti prodotti: pecorino sardo, Fiore Sardo, olio extravergine d'oliva che dovrà essere a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" in tutte le preparazioni che lo prevedano.

- Prodotti tradizionali: malloreddus

Le uova fresche e il latte fresco sono richiesti di provenienza locale.

Si richiede inoltre, la preparazione e fornitura con cadenza mensile di:

- menù biologici preparati attingendo alle produzioni biologiche possibilmente locali o menu dedicati alla cultura gastronomica della Sardegna.

L'Aggiudicataria deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche.

Tutti i prodotti di frutta e verdura devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dall'Amministrazione comunale (Allegato 3 di cui al successivo art. 47).

NON è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);

- Il trasporto dei contenitori e del materiale dovrà avvenire a cura e a spese della ditta aggiudicataria così come meglio specificato nel successivo art. 33.

- I pasti dovranno essere forniti in contenitori multirazione sigillati per la fase del trasporto, saranno forniti in monorazione nelle eventualità di cui al successivo art. 30;

- I contenitori multirazione sigillati dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura così come descritto all'art. 33;

- Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

Alle Istituzioni Scolastiche dovranno essere forniti, nella misura richiesta dall'organizzazione della scuola stessa, generi necessari per condire le verdure (olio extravergine d'oliva e sale fino sempre iodato) e formaggio grattugiato, secondo le tabelle merceologiche della ASL.

#### **Art. 27 – Pasti in monoporzione o pasti freddi**

La ditta si impegna a fornire pasti in monoporzione, senza variazione di prezzo e previo accordo con l'amministrazione comunale, quando eventi imprevisti, incidendo sugli aspetti di ordine igienico-sanitario, inneschino possibili fattori di rischio per la salute degli utenti, tra le possibili cause, oltre ad interventi sulle opere edili e attrezzature, rientrano rilevanti mutamenti nelle condizioni organizzative dell'attività scolastica, anche temporanee, quali riduzioni del numero di utenti al di sotto di una soglia compatibile con l'uso di contenitori pluriporzione. La ditta si impegna inoltre alla preparazione di pasti freddi in situazioni di interruzione parziale del servizio (quali ad es. lo sciopero) la cui composizione è da concordare con l'amministrazione comunale.

#### **Art. 28 -Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo.**

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di ristorazione, nel rispetto delle tabelle indicate nell'Allegato 2 (tabelle dietetiche, caratteristiche tecniche delle derrate alimentari etc.) di cui al successivo art. 47, è composto da:

1. un primo piatto;
2. un secondo piatto;
3. un contorno;
4. pane;
5. frutta fresca di stagione o macedonia;
6. dessert ;
7. acqua minerale naturale (0,5 di litro per bambino).

Si richiedono inoltre menu speciali da proporre in corrispondenza delle festività di Natale e Pasqua e del carnevale.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere il menu settimanale nei locali mensa.

#### **Art. 29 – Modifiche temporanee e definitive ai menù.**

E' consentito all'impresa aggiudicataria, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione di menu, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto), avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere apportata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione.

L'amministrazione comunale si riserva di apportare eventuali correttivi ai menù, in caso di un 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 delle modifiche, da parte della ASL, servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione.

L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, le eventuali richieste di variazioni dei menù e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

E' facoltà dell'amministrazione comunale richiedere alla ditta aggiudicataria di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, secondo quanto stabilito nelle riunioni della Commissione Mensa, previa approvazione delle modifiche da parte della ASL.

Per gli scopi suddetti la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione comunale personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù che verranno richieste, pur nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti in relazione alla dieta e in collaborazione con i competenti esperti della ASL.

### **Art. 30 – Diete speciali, diete in bianco, diete per motivazioni religiose ed ideologiche.**

1. La ditta Aggiudicataria deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'Istituzione Scolastica a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- le eventuali ricette e grammature dei singoli piatti ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale (nel caso di patologie particolari, quali ad es. diabete, celiachia, etc);
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o (in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici) certificazione specialistica allergologica.

La dieta speciale dovrà essere elaborata dall'esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali del servizio della Ditta Aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Istituzione Scolastica entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa. L'Istituzione Scolastica provvederà ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge. Le derrate per le diete speciali devono essere fornite dall'Impresa Aggiudicataria senza oneri aggiuntivi.

2. L' Impresa Aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno secondo la richiesta di dieta leggera, possibilmente supportata da certificato

medico e consegnata alla scuola entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente. Le diete in bianco, trasportate in contenitori monoporzionamento isotermini termosigillati, devono essere confezionate, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. Le diete in bianco devono essere formulate – per quanto possibile in aderenza al menù settimanale – o secondo quanto verrà concordato con il competente servizio della ASL.

3.L'Impresa Aggudicataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio utenti che non consumano carne di maiale). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Istituzione Scolastica che provvederà a darne comunicazione all'Impresa Aggudicataria. La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata dall'esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali del servizio della Ditta Aggudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, e trasmessa all'istituzione scolastica entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'Istituzione Scolastica. L'Istituzione Scolastica provvederà ad acquisire l'autorizzazione della ASL. Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzionamento isotermini idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge. L'aggiudicatario, all'avvio del servizio, dovrà predisporre un progetto che contenga le procedure organizzative e produttive atte a garantire la perfetta esecuzione delle diete individuali e la procedura per garantire la tracciabilità di ogni piatto. La ditta deve tenere aggiornato un registro delle diete personalizzate. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato per l'elaborazione, produzione e distribuzione delle diete suddette.

#### **Art. 31 – Prenotazione dei pasti e rilevazione delle presenze**

La rilevazione del numero degli utenti cui erogare il pasto avverrà a cura del personale scolastico. La rilevazione sarà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e comunicata tramite fax al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, dalle ore 9.00 alle ore 9.30. L'amministrazione comunale si riserva di modificare, di concerto con la ditta aggiudicataria, tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

La ditta aggiudicataria provvede al ritiro giornaliero dei prospetti cartacei di rilevazione presenze al servizio mensa presenti in ciascun plesso scolastico e al contestuale inserimento dei dati nel sistema informatizzato in uso presso il Comune di Capoterra. Entro due giorni successivi al caricamento dati i prospetti cartacei di rilevazione presenze devono essere trasmessi all'ufficio pubblica istruzione.

#### **Art. 32 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione in particolare all'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle 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 delle materie prime ( allegato 2d).

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, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'allegato 2d 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) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo, 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;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegata al menù);

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 pelle 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;
  - solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti;
- per altre preparazioni occorre concordare con l'amministrazione comunale le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici,
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

### **Art. 33 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto e dei mezzi da usare 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 idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

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

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto ad uso alimentare.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici devono essere forniti dall'impresa aggiudicataria.

2. L'impresa aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli plessi utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, che devono rispondere ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro IV.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con cadenza minima settimanale. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Quindici giorni prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'amministrazione comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

## **TITOLO VI CONTROLLI E QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

### **Art. 34 - Controlli e indicatori di qualità**

La ditta dovrà essere dotata di un sistema di autocontrollo da esplicitarsi nell'offerta. I dati da questo derivati, in particolare per ciò che riguarda i prelievi e i tamponi relativi a materie prime, pasti, attrezzature e utensili dovranno essere a disposizione dell'amministrazione comunale qualora richiesti.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare, in ogni momento, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto, accedendo ai locali di produzione, stoccaggio e distribuzione, nonché ai mezzi di trasporto utilizzati; a tal fine 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 e 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.

Si riserva inoltre di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia del servizio di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrare agli utenti.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;



- modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell' Istituzione scolastica, dell'amministrazione comunale e dell'utenza;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- modalità di distribuzione e puntualità nella consegna dei pasti;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

#### b) Controlli analitici

Sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. A tale scopo presso ciascun plesso scolastico dovrà essere sempre disponibile una porzione aggiuntiva di ciascuna pietanza somministrata agli alunni.

Per i controlli di cui al precedente comma la ditta dovrà inoltre conservare, presso la propria sede, per almeno 48 ore un "Pasto Test" di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori delle ASL locali, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

La ditta aggiudicataria dovrà indicare il laboratorio legalmente riconosciuto e accreditato cui siano affidate le analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti, svolte di propria iniziativa.

#### **Art. 35 – Verifiche alla consegna dei pasti**

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo di incaricati del Comune, la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 42.

#### **Art. 36 - Carta dei servizi.**

Al fine di Tutelare i Diritti dei Consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, ai sensi dell'art. 2, c. 461 L. 244/2007 (legge finanziaria 2008) la ditta aggiudicataria si impegna, entro il primo anno di servizio, ad emanare una "Carta della qualità dei servizi" che sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Amministrazione.

#### **Art. 37 – Comitato di controllo dei genitori degli alunni**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di regolamentare, con proprio atto, la costituzione e le modalità operative dei comitati di controllo composto da genitori dei bambini fruitori del servizio di ristorazione scolastica . La ditta aggiudicataria si impegna a favorire l'attività

di controllo dei suddetti comitati nelle diverse fasi del processo e sulla qualità del prodotto erogato, secondo le modalità previste dall'Amministrazione.

## **TITOLO VII FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

### **Art. 38 - Prezzi dei pasti.**

Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta si intendono interamente compensati dall'Amministrazione all'Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **Art. 39 - Revisione dei prezzi.**

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto. Trascorso il primo anno, qualora ne sussistano le condizioni riscontrate ai sensi dell'art 115 del Decreto Legislativo 163/2006, la ditta appaltatrice potrà richiedere l'adeguamento del prezzo offerto sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. C), comma 5 e comma 5 bis del medesimo D.Lgs.; in assenza di tali dati, riferibili al servizio oggetto del contratto, la revisione dei prezzi sarà riconosciuta nella misura della variazione annuale ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

### **Art. 40 - Fatturazioni e pagamenti.**

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla ditta avviene a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di apposite fatture elettroniche mensili da parte della ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (ossia fatture distinte per scuola dell'infanzia, per scuola primaria, per pasti insegnanti – personale ausiliario, per pasti alunni e, all'interno delle singole fatture, per plesso scolastico e corredate dei rispettivi documenti di trasporto.

Le fatture devono essere emesse in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato. Ogni fattura dovrà essere corredata da: bolle di accompagnamento giornaliera dei pasti, copia degli ordini giornalieri effettuati dalle scuole debitamente firmati dal personale preposto, il prospetto riepilogativo delle presenze giornaliera al servizio.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo. Si provvederà alla liquidazione esclusivamente dei pasti erogati e correttamente imputati agli utenti; pertanto deve esserci totale corrispondenza tra i pasti riportati in fattura e i pasti risultanti dal riepilogo pasti di ciascun plesso,

Il Servizio pubblica istruzione del Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto (anche via fax), alla ditta appaltatrice.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità, al fine di ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'Aggiudicataria, mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

#### **Art. 41 - Importo contrattuale.**

Al fine del valore complessivo dell'appalto si assume come valore l'importo del prezzo unitario indicato a pasto, oltre agli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali, moltiplicato per il numero dei pasti presunti da erogarsi nel corso di tutta la durata del contratto.

### **TITOLO VIII INADEMPIENZE, PENALITA' E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Art. 42- Penalità**

Ove si dovessero verificare inadempienze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale, anche su segnalazione dell'Istituzione Scolastica, applicherà autonomamente, in ragione della loro gravità e dandone tempestiva comunicazione, una penale nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione il cui importo verrà detratto dal deposito cauzionale senza bisogno di diffida o formalità di sorta, con obbligo di reintegro da parte dell'Aggiudicatario, o decurtato dall'importo delle fatture da liquidare.

Salvo quanto sopra previsto l'Amministrazione Comunale provvederà, ad applicare le seguenti penali:

mancata consegna di tutte le pietanze del giorno	€ 50,00/a pasto
mancata consegna di una pietanza	€ 10,00/ a pietanza
ritardo nella consegna dei pasti	€ 10,00/a pasto
mancato confezionamento dieta speciale per motivi sanitari	€ 200,00/ a pasto
consegna dei pasti difforme dal menù previsto e non concordata	€ 1.000,00 /per ogni plesso
difformità dei prodotti consegnati per negligenza della ditta	€ 10,00/a pasto
irregolarità e mancato rispetto delle norme nello svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti	€ 500,00/ per ogni plesso scolastico
mancata o parziale effettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione	€ 1.500,00/ per ogni plesso scolastico
irregolarità' nello smaltimento dei rifiuti	€ 500,00/ per ogni plesso scolastico
errata attribuzione delle diete speciali	Fino a € 2.000,00/per ogni pasto a seconda della gravità della violazione
mancato rispetto da parte del personale della ditta degli obblighi inerenti l'assistenza in sala mensa	€ 200,00 al giorno
mancato rispetto delle prestazioni dedotte nella propria offerta tecnica e per le quali sia stato attribuito il relativo punteggio dalla commissione di gara in sede di valutazione della stessa	€ 10.000,00 per ogni inadempimento accertato. La sanzione verrà reiterata fino all'adempimento della prestazione con cadenza temporale pari a 15 giorni, fatta salva l'applicazione della più grave sanzione della Risoluzione del Contratto

--	--

Nell'ipotesi in cui, o a causa di ritardi, o per gravi difformità, i pasti non possano essere consumati dai bambini in tempo utile, si ricade nella condizione della mancata consegna.

Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'Amministrazione Comunale verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente e, a seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, si procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopra descritte.

#### **Art. 43 - Risoluzione del contratto per inadempimento**

Ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, il contratto può essere risolto per inadempimento, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg. 15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione.

Qualora, entro detto termine l'impresa aggiudicataria non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà inoltre qualora l'impresa aggiudicataria si renda colpevole di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Amministrazione, ovvero si sia verificato grave inadempimento dell'impresa aggiudicataria stessa, nell'espletamento del servizio mediante associazione in partecipazione.

L'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti compresa l'eventuale esecuzione in danno. In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale potrà scegliere eventualmente anche o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni o di far proseguire il servizio per il tempo necessario a conferire incarico alla Ditta utilmente classificatasi nella graduatoria di gara, previa verifica dei requisiti necessari, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa aggiudicataria uscente.

I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei servizi forniti fino al momento della risoluzione del contratto; eventuali danni arrecati dalla ditta all'Amministrazione saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese di attività.

#### **Art. 44 - Clausola risolutiva espressa**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, si elencano di seguito le cause di risoluzione espressa (art. 1456 C.C.):

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;

- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) violazione del divieto di subappalto;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- n) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del centro produzione pasti e centri di distribuzione pasti, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- o) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- p) frode alimentare;
- q) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- r) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Amministrazione Comunale con effetto immediato a seguito della comunicazione del Funzionario del settore pubblica istruzione di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione Comunale ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di risarcimento per danni subiti.

La risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto.

In caso di morte dell'appaltatore gli eredi sono tenuti all'adempimento degli obblighi contrattuali assunti dal de cuius in via del tutto solidale.

#### **Art. 45 – Controversie**

Per qualsiasi controversia la ditta aggiudicataria non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

**Art. 46 - Richiamo alla legge e altre norme.**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia. Sono inoltre applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

**Art. 47 – Allegati.**

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

Allegato 1: Elenco dei plessi delle scuole dell'infanzia e primarie con servizio mensa

Allegato 2: a) menù autunno- inverno;

b) menù primavera-estate;

c) tipologie delle pietanze consigliate per le mense scolastiche;

d) tabella merceologica delle materie prime;

e) grammature degli alimenti per i pasti delle mense scolastiche;

Allegato 3: Calendario stagionalità

Allegato 4: DUVRI

Allegato 5: Elenco utenti mensa a.s. 2014/2015

Il Responsabile del Servizio  
Dott.ssa Franca Casula