

Appalto per il servizio di ristorazione presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Statale V. Angius di Portoscuso – AA.SS. 2017\_2018 e 2018\_2019



## **COMUNE DI PORTOSCUSO**

**Provincia del Sud Sardegna**

**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA,  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRESIVO STATALE V. ANGIUS  
DI PORTOSCUSO AA.SS. 2017\_2018 e 2018\_2019**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

### Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale d'appalto regola la gara identificata con il numero di CIG: 7160145293, indetta dall'Amministrazione Comunale di Portoscuso, per l'affidamento del Servizio di ristorazione presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado AA.SS. 2017/2018 e 2018/2019.

Nel dettaglio, l'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, il porzionamento e la distribuzione o consegna di pasti, nell'ambito del servizio di refezione scolastica, dispensati a favore degli alunni, iscritti al tempo prolungato, al personale docente e eventuale personale ATA avente diritto. Il servizio è da effettuarsi presso i plessi sotto indicati dell'Istituto Comprensivo Statale V. Angius e nel centro cottura sito nei locali della scuola dell'infanzia Località Piano di Zona – Portopaglietto.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Il prospetto di seguito riportato consente di individuare le sedi scolastiche presunte nelle quali attuare il servizio in questione:

SCUOLE	Ubicazione refettorio	N.° giorni settimanali	Dettaglio giorni
Scuola dell'infanzia	Località Piano di Zona di - Portoscuso	per n. 5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì
Scuola dell'infanzia	Frazione Paringianu	per n. 5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì
Scuola primaria	Frazione Paringianu	per n. 5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì
Scuola secondaria di 1° grado	Via Asproni - Portoscuso	per n. 2 giorni settimanali	Martedì e giovedì

Il numero medio presunto di pasti è il seguente:

- 2.200 per i docenti e il personale ATA;
- 2.500 per gli alunni dell'istituto secondario di 1° grado;
- 13.500 per gli alunni delle due scuole dell'infanzia e per quelli della primaria;

I giorni totali per anno scolastico, per i quali è richiesto il servizio sono pari a circa 180, tenuto conto delle disposizioni dettate dal calendario scolastico regionale per il 2017\_2018 e 2018\_2019, decurtato poi dei giorni in cui il servizio non è richiesto – sabato, per le prime 3 tipologie di plessi scolastici, e lunedì, mercoledì, venerdì e sabato per la scuola secondaria di 1° grado. Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano potrebbero subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa sulla base delle disposizioni normative e regolamentari in vigore. Potrebbero subire delle variazioni anche le stesse sedi scolastiche (per accorpamenti di sedi o eventuali chiusure di plessi) – (tali eventualità inciderebbero sicuramente sul numero complessivo dei pasti forniti per assicurare il servizio di ristorazione scolastica senza che nulla possa essere richiesto alla stazione appaltante).

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

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

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, la stessa si occuperà della fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

La Ditta appaltatrice dovrà comunque provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

### **Art. 2 - Svolgimento del servizio e obblighi specifici**

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

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

L'appalto comprende l'erogazione dei seguenti servizi e/o forniture:

- acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio;
- preparazione e cottura dei pasti (presso il centro cottura individuato dal Comune di Portoscuso);
- stesura e sviluppo della ricetta, tramite l'ausilio della nutrizionista della Ditta, con precisa indicazione delle grammature distinte per fascia d'età – infanzia, primaria e secondaria di I grado – con conseguente indicazione del procedimento necessario per realizzare la pietanza finita;
- cura e predisposizione, tramite l'ausilio della nutrizionista della Ditta, delle diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- preparazione e fornitura giornaliera delle diete speciali;
- allestimento dei tavoli dei refettori;
- acquisto tovagliato (cerate) da posizionare nei refettori (il primo anno e per l'intero appalto biennale);
- trasporto, sporzionamento e la somministrazione in legume fresco-caldo presso il plesso destinatario del servizio;
- assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- pulizia dell'automezzo per il trasporto dei pasti, il quale deve possedere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia;
- disinfezione dei refettori (tavoli) prima della somministrazione dei pasti;
- utilizzo di contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento ove necessario in relazione alle modalità di svolgimento del servizio;
- ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;

- sbarazzo, pulizia e disinfezione di tutti i locali (refettori e centro cottura) a seguito della somministrazione dei pasti;
- conferimento dei rifiuti negli appositi sacchetti e contenitori porta rifiuti forniti dal Comune di Portoscuso – secondo le disposizioni di cui al calendario della nettezza urbana;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti;
- fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio;
- fornitura della lavastoviglie e del frigorifero industriale, necessari all'attuale svolgimento del servizio;
- fornitura del materiale (utensili e attrezzature) destinato alla preparazione degli alimenti;
- fornitura degli armadietti da dislocare presso gli spogliatoi presenti nel centro cottura (uno a doppio scomparto per ciascuna unità lavorativa presente all'interno della cucina);
- fornitura piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica per la sede in cui è ubicato il centro cottura (scuola dell'infanzia Piano di zona), fatta eccezione per le diete speciali che devono essere singolarmente sigillate;
- kit monouso (per le altre 2 sedi – Paringianu e via Via Asproni), costituito da forchetta, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo di carta, tovaglette - in rapporto al numero di pasti serviti – forchette in metallo per i bambini delle scuole dell'infanzia della scuola di Paringianu;
- detersivi per stoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso mascherine e cuffiette e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
- riscontro effettivo ed immediato, a cura dell'insergente incaricato, della tipologia (nel pieno rispetto del menù previsto) e del numero dei pasti in ingresso;
- consegna e ritiro della bolla d'accompagnamento dei pasti, debitamente compilata e firmata;
- verifica giornaliera tramite un Software Applicativo Gestionale apposito per la gestione di informatizzazione del sistema di rilevazione e acquisizione buoni pasto – dei pasti da consegnare presso ciascun plesso scolastico o nelle more dell'attivazione dello stesso, mediante il classico sistema di raccolta buoni e somministrazione pasti. Per tale seconda ipotesi (da attuare esclusivamente nelle more di attivazione del sistema *informatizzato apposito - SAG*) si procederà a somministrare il pasto solo dietro consegna del buono che andrà successivamente allegato alla rendicontazione di spesa – fattura;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

#### INOLTRE

- su richiesta del Comune di Portoscuso e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; in tutti questi casi il costo unitario è quello di aggiudicazione del singolo pasto.

#### **Art 3 - Locali ed attrezzature**

La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in locali idonei, dotati di Autorizzazione Sanitaria ai sensi del previgente art. 2 della L. 283/1962 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, possedere i requisiti del citato Regolamento e dal D.P.R. 327 del 26.03.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile. I locali devono essere, altresì, a norma ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro) e ss.mm.ii.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice i seguenti locali e attrezzature:

- centro cottura sito presso la sede della scuola dell'infanzia di Portopaglietto – attrezzato (lavandini, scaffalatura e tavolo in acciaio inox per la lavorazione delle materie prime), ad esclusione della lavastoviglie e del/dei frigoriferi industriali che saranno resi disponibili dalla Ditta che si aggiudicherà l'appalto, secondo le seguenti disposizioni:
  1. **L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. La medesima resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto.**
  2. **L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di un frigorifero di dimensioni tali da garantire e assicurare l'immagazzinamento della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere, consentendo temperature differenziate per la conservazione dei vari prodotti alimentari, così come prescritto dalla legge, ed in particolare per la conservazione dei prodotti congelati, delle carni e pollami, della frutta e altro, al fine di evitare contaminazioni crociate. Tali modalità operative dovranno essere meglio specificate nel proprio piano di autocontrollo.**

**Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico dell'appaltatore.**

- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di 1° grado – (ad eccezione delle tovaglie che saranno fornite dalla Ditta che si aggiudicherà l'appalto);
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- tutte le attrezzature esistenti e di proprietà del Comune, debitamente inventariate;

I locali resi disponibili saranno forniti di arredi ed attrezzature idonee per le specifiche preparazioni, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché resistenti alla corrosione, funzionanti e regolari.

Saranno, inoltre, dotati di un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni, dotati di erogatore di acqua a comando non manuale. **Gli utensili e le attrezzature destinati alla preparazione degli alimenti** devono essere conformi alla normativa vigente e tenuti in condizione di massima igiene e **forniti direttamente dalla Ditta che si aggiudicherà l'appalto.**

Gli stessi, dopo l'utilizzo, devono essere opportunamente disinfettati con l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e, prima dell'utilizzo, dovranno essere abbondantemente lavati con acqua potabile.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere conformi alla normativa vigente.

Periodicamente, secondo le disposizioni del proprio piano di autocontrollo la ditta aggiudicatrice si preoccuperà di provvedere **alla bonifica e sanificazione della cisterna e al riempimento della stessa con acqua potabile e idonea a uso alimentare.**

Il personale dovrà usufruire di appositi spogliatoi sufficientemente ampi, in rapporto al numero degli addetti, e dovrà disporre di armadietti a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e per gli indumenti personali (forniti dalla ditta che si aggiudicherà il servizio di ristorazione presso il

centro cottura. Nei refettori dei plessi di Paringianu e via Asproni gli armadietti risultano disponibili e di proprietà comunale).

I servizi igienici, in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato, dotati di porta a chiusura ermetica, di lavamani con acqua corrente calda e fredda, con asciugamani monouso e distributori di sapone liquido.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta riceverà l'elenco dei beni inventariati messi a disposizione dal Comune al solo fine di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

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

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

L'ingresso nel locale mensa (refettori) sarà riservato solo al personale interno alla Ditta e a quello espressamente autorizzato dal Comune (vedasi commissione mensa scolastica).

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Così come previsto all'art. 2 e con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica (almeno per la sede della scuola materna dove sarà ubicato il centro cottura).

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede del centro cottura, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

**Dietro la concessione di tale spazio (centro cottura) sarà corrisposto un indennizzo pari ad euro 300,00 mensili, da parte della Ditta Appaltatrice per la copertura dei costi vivi legati alla fornitura dell'energia elettrica, acqua e gas che saranno a completo carico del Comune di Portoscuso.**

#### **Art. 4 – Durata del servizio**

L'appalto avrà durata biennale il biennio 2017\_2018 e 2018\_2019.

Dal 2 ottobre 2017 al 1 giugno 2018 per il primo anno di servizio e dal 1° ottobre 2018 al 31 maggio 2019.

Il servizio sarà garantito nei giorni feriali, secondo il prospetto di cui all'art. 1 del presente capitolato, così come stabilito dal calendario scolastico regionale e dallo stesso istituto scolastico.

#### **Art. 5 - Modalità di aggiudicazione**

All'affidamento in appalto del predetto servizio si provvederà tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 60, comma 1, del D. Lgs 50/2016, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D. Lgs 50/2016.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara, nell'esclusivo interesse del Comune, dandone comunicazione motivata alle ditte partecipanti o di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida. In caso di offerte uguali si procederà per sorteggio.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto agli importi a base d'asta. La stazione appaltante, inoltre, procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse con le modalità stabilite dagli artt. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e nello specifico ai sensi del comma 1 e 3. L'attivazione del servizio potrà essere disposta subito dopo l'aggiudicazione definitiva, anche in pendenza di stipula del contratto.

Il servizio è riconducibile all'elenco di cui allegato IX CPV 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica" del D.Lgs n. 50/2016.

#### **Art. 6 – Importo a base d'asta**

L'importo presunto a base d'asta complessivo è pari ad euro 168.914,00 iva ai sensi di legge e oneri per la sicurezza esclusi, i quali non sono soggetti a ribasso e sono pari ad euro 3.640,00.

Le ditte concorrenti dovranno effettuare un ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta fissato in:

- € 4,39 per ciascun pasto, IVA esclusa ai sensi di legge, per la fornitura e somministrazione di pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria statale (ivi incluse eventuali diete speciali), oltre a € 0,1 per oneri di sicurezza, per un importo presunto (su un ipotesi di 13.500 pasti annuali), complessivo di euro 59.265,00 iva esclusa;

- € 5,36 per ciascun pasto, IVA esclusa ai sensi di legge, per la fornitura e la somministrazione del pasto per tutto il personale docente autorizzato e per gli alunni dell'istituto superiore di 1° grado (ivi incluse eventuali diete speciali) oltre a € 0,1 per oneri di sicurezza per un importo presunto (su un ipotesi di 4.700 pasti annuali), complessivo di euro 25.192,00 iva esclusa.

L'importo complessivo (iva e oneri incluso) è pari ad euro 179.310,56.

Detti importi e dati numerici, hanno valore puramente indicativo, atteso che la tipologia del servizio è strettamente correlata alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, nonché alla richiesta dell'utenza di avvalersi del servizio stesso, atteso che trattasi di servizio a domanda individuale.

#### **Art. 7 – Avvio e implementazione del sistema di automatizzazione sperimentale (verifica e fornitura pasti giornalieri)**

A ciascuno studente sarà consegnato un badge. Ogni mattina l'alunno o, per suo conto, il genitore, effettuerà la prenotazione del pasto. A tal fine è sufficiente avvicinare semplicemente il badge all'apposito terminale di lettura collocato all'ingresso della scuola: un segnale acustico, unitamente alla visualizzazione del numero del badge sul display, confermeranno il buon esito dell'operazione.

Una volta effettuate tutte le prenotazioni, queste saranno automaticamente registrate nel database centrale e verranno utilizzate sia dal centro di cottura per stabilire il numero e la tipologia dei pasti da preparare, sia dal centro elaborazione dati per aggiornare il credito residuo di ciascun alunno.

Sarà possibile, a cura del genitore, disdire, mediante un sms o apposito sistema di comunicazione, il pasto ordinato entro le ore 9.45 dello stesso giorno il pasto ordinato all'atto di ingresso a scuola.

### **Casi eccezionali:**

Eventuali variazioni o interruzioni di servizio per motivi connessi all'attività scolastica (gite scolastiche, uscite didattiche, uscite anticipate, scioperi e situazioni similari) o per cause non predeterminabili, saranno comunicati alla Ditta aggiudicataria tempestivamente dal Dirigente Scolastico. Nel caso specifico per motivi connessi all'attività scolastica (gite scolastiche, uscite didattiche, uscite anticipate, scioperi e situazioni similari), alla Ditta fornitrice, dovrà darsi comunicazione almeno 48 ore prima. Tale comunicazione potrà avvenire via fax o via e-mail. Sarà cura, contestualmente, inviare la medesima comunicazione (da parte dell'Istituto Comprensivo) al Comune di Portoscuso. Nel caso in cui l'Istituto, così come stabilito da appositi accordi anche non formali con il Comune stesso e dal presente capitolato e bando (che saranno trasmessi in copia alla scuola), non dovesse dare debita comunicazione nei tempi prefissati, le quantificate perdite economiche sostenute dalla Ditta saranno regolarmente liquidate mediante fattura ma le corrispondenti somme saranno però sottratte dal fondo di funzionamento dall'Istituto Comprensivo.

### **Art. 9 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune, pertanto, intende attuare un servizio che promuova l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, provenienti da colture locali (prodotti a "Km 0"), tipici e tradizionali.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

La Ditta aggiudicatrice dovrà utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di pesticidi o di sistemi di coltivazioni forzate relativamente alla frutta, che dovrà essere "di stagione". Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

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

La Ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici, restando comunque obbligata a comunicare ogni successiva variazione - e dovrà acquisire dagli stessi, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R. n. 1/2010 e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a filiera corta.

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

In ottemperanza dell'art. 59, legge 488, del 23.12.1999 e alla normativa regionale, è obbligatorio, per la preparazione delle pietanze, l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, prodotti tipici DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali locali/regionali.

L'Impresa aggiudicatrice nella propria offerta tecnica dovrà, pertanto, fornire almeno il 50% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali e a filiera corta così ripartite:

- 20% del numero di materie prime alimentari impiegate, certificate **Biologiche**;
- 30% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata **DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta**.

## **Definizioni:**

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

Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

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

Per filiera corta è una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

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

## **Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:**

### a) gli ortaggi:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere di prima qualità;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti privi di terra, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati ed i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
- gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;

Appalto per il servizio di ristorazione presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Statale V. Angius di Portoscuso – AA.SS. 2017\_2018 e 2018\_2019

- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma; le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero; peso minimo grammi 60, peso massimo grammi 270;
- la zucca va utilizzata dal mese di settembre al febbraio - marzo successivo e, quindi sostituita da zucchine.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 10% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori. A richiesta del Comune, la Ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato le bolle di consegna.

b) la frutta fresca:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente;
- essere di grammatura idonea alla composizione dei menù;

c) I legumi devono

- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe;
- fagioli: borlotti o cannellini in conserva;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune (seme giallo/biondo diam. 6,8 mm.);
- lenticchia rossa (semi rosso bruno), la lenticchia piccola (semi bruno o rossastro diam. 4-5 mm.);
- contenuto medio di umidità 12%;
- ceci secchi;
- piselli: surgelati extra fini.

d) I formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "parmigiano reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto si intendono il formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino intero (fior di latte) oppure, in alternativa, formaggio semi duro a pasta filata da latte vaccino intero confezionato in fette singole da gr. 12,5 e devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la Ditta è tenuta a trattenere e presentare su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

e) Il pane:

- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;

Appalto per il servizio di ristorazione presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Statale V. Angius di Portoscuso – AA.SS. 2017\_2018 e 2018\_2019

- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero);
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in carta microforata. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene.

È assolutamente vietata la congelazione del pane.

f) L'olio extravergine di oliva:

Prodotto derivante dalla spremitura dell'oliva senza aggiunte di sostanze estranee e di olii di altra natura, *con olive di certa provenienza nazionale*;

deve avere le seguenti caratteristiche:

- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;
- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- assenza di coloranti;

L'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura di ottima qualità, non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico – sanitarie;

g) la pasta

Il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta devono rispondere alle disposizioni della legge 4.7.1967, n. 580, deve avere le seguenti caratteristiche:

- tipo corto;
- aspetto esterno uniforme;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita;
- odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi ne disfarsi;
- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.

h) Il riso

Deve essere di tipo brillato o parboiled (di provenienza locale/regionale/nazionale).

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le presenti caratteristiche:

- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non deve contenere risina o puntina;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 minuti;
- non deve contenere corpi estranei;
- l'umidità massima è 14%.

i) le uova

È previsto l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra di produzione locale e/o regionale in confezioni originali e conformi ai regolamenti CEE. La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 20 giorni successivi alla consegna. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

l) Il pesce:

Deve essere rappresentato da prodotto freschissimo. E' consentito l'impiego di pesce surgelato solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato). Esso deve essere comunque privo di parti non commestibili (lische, spine, cartilagini e pelle).

m) La carne:

Deve provenire da animali di provenienza locale, allevati e macellate in Sardegna, di età non superiore a 18/20 mesi. Le carni avicunicole devono essere di prima scelta, prive di grassi e colorito naturale.

n) Il prosciutto

Deve essere senza polifosfati;

o) latte

Intero fresco pastorizzato o UHT parzialmente scremato o scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 30 gg.

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana).

E' consentito altresì l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori (di provenienza locale/regionale);

***Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extravergine di oliva o burro. Le paste asciutte devono essere trasportate dal centro cottura, unicamente condite con olio extravergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.***

**N.B: Presso i refettori devono essere presenti esclusivamente le confezioni monodose di sale iodato, olio extravergine d'oliva e aceto di vino.**

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge 13.04.1960, n° 1407 e il D.M. 509 del 31.10.1987. Dev'essere di ottima qualità, di marca nota e dato dalla spremitura di **olive di esclusiva provenienza nazionale**. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. 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 tritatura come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;

- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- 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.

E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati (ad eccezione dei piselli e dei filetti di pesce, ed in casi eccezionali).

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.

La Ditta ha l'obbligo di prestarsi, in ogni tempo, alle prove alle quali l'Amministrazione intendesse sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare od impiegate per gli stessi.

### **Art. 11 - Garanzia del menù**

Ogni pasto sarà così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione (gelato o dolce);
- acqua minerale non gassata.

Il pasto diversificato da giorno a giorno terrà conto dei due menù, distinti in invernale ed estivo, e delle relative grammature, validati dalla competente ASL 7 e riportato integralmente all'**allegato E** del presente bando.

Tali pesi si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento, ove consentito, secondo quanto indicato nelle tabelle di cui all'**allegato 1** (grammature ASL 7).

*Il menù non potrà in alcun modo essere modificato stabilmente senza la previa valutazione o vidimazione da parte della ASL competente.*

*Diverso è il caso in cui, eccezionalmente e per ragioni legate all'eventuale reperimento della materia prima, possa essere richiesto da parte della Ditta al Comune una variazione, la quale sarà concordata e autorizzata dal Comune stesso.*

Pertanto, la Ditta appaltatrice non può apportare alcuna variazione ai menù senza specifica autorizzazione scritta da parte del Comune.

N.B. Il soggetto aggiudicatario è tenuto, nell'ambito delle prestazioni dovute con l'aggiudicazione dell'appalto, entro quindici (15) giorni che anticipano l'avvio del servizio, allo sviluppo di tutte le

pietanze presenti in entrambi i menù. Pertanto, un nutrizionista incaricato dalla Ditta appaltatrice, dovrà, in relazione alle grammature di cui al citato allegato 1 ed in base alla fascia d'età, individuare il procedimento (fasi di realizzazione) che determina la pietanza finita.

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 1/10 - 31/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 1/04 - 10/06); tali date potranno essere anticipate o posticipate dal Comune, tenendo conto della situazione climatica contingente.

### **Diete speciali**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, latticini, uovo, pomodoro ed altre), nonché per utenti con particolari esigenze etnico-religiose o etiche. Ciò non comporterà alcun costo aggiuntivo.

N.B. Il soggetto aggiudicatario avrà, inoltre, la gestione, la cura e la predisposizione, tramite l'ausilio della nutrizionista della Ditta, di tutte le diete personalizzate previste, ovvero delle diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi.

Il Comune provvederà in ogni modo, e prima dell'avvio del servizio stesso, alla trasmissione dei certificati medici attestanti le patologie degli studenti e i ragazzi che necessitano di diete speciali.

I prodotti da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'Associazione Italiana Celiachia.

### **Art. 12 - Sistema di autocontrollo**

La Ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/2004), a predisporre, attuare e mantenere, a proprie spese, per il servizio di cui trattasi, procedure permanenti di autocontrollo dell'igiene degli alimenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- analisi del pericolo e punti critici di controllo). Detto sistema è uno strumento operativo per l'analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo degli alimenti, al fine di garantirne la salubrità e la sicurezza, consentendo un monitoraggio costante della produzione.

La Ditta deve garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati nel Regolamento CE 852/2004.

La Ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione Comunale, all'atto della sottoscrizione del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

In particolare, la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e la qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo da garantire gli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione.

Al fine di individuare più celermente le cause di infezioni e intossicazioni alimentari, la Ditta dovrà conservare presso il centro cottura un campione rappresentativo dei pasti del giorno ed, in particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Il campione, in quantità sufficiente, dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione e dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal

momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

### **Art. 13 – Confezionamento, trasporto e consegna dei pasti**

I pasti appena cucinati dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in vasche termiche, rispondenti ai requisiti di legge.

La Ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento e a mettere in atto le procedure idonee al mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

**Le diete speciali** devono essere confezionate singolarmente e contrassegnate da esplicita dicitura nel quale vengono riportate le seguenti indicazioni:

- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
- individuazione della dieta speciale contenuta e l'indicazione della patologia;
- denominazione della pietanza contenuta;

Per evitare possibili contaminazioni crociate degli alimenti (nella preparazione e confezionamento delle diete speciali) è necessario che la Ditta predisponga, all'interno del centro cottura appositi spazi, per la lavorazione delle materie prime.

La Ditta è tenuta, inoltre, a consegnare per ogni utente che dispone di una dieta speciale, un kit monouso, costituito da forchetta, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo di carta e tovaglietta.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono recare la dicitura "per alimenti" e rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti, D.P.R. 23.08.1982 n. 77, successivi decreti di recepimento delle direttive CEE nonché D.M. 22.07.1998 n. 338).

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola, con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Si deve prevedere la sanificazione almeno settimanalmente e, comunque, ogniqualvolta risulti necessario, dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata degli alimenti trasportati.

E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate all'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e di rispettare le specifiche temperature.

Il mezzo di trasporto dovrà risultare di sufficiente capienza in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva distribuzione dei pasti presso la scuola, che dovrà aver luogo nel seguente modo:

- alle ore 12,00/12,15 nelle scuole dell'infanzia;
- alle ore 12,30/12,45 nella scuola primaria;
- alle ore 13,00/13,15 nella scuola secondaria di primo grado.

N.B Durante lo svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole, il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Durante la somministrazione il personale addetto dovrà essere obbligatoriamente munito di cuffietta, mascherina e guanti – sanzioni art. 24.

La fornitura dei pasti presso la scuola dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dovrà essere accompagnata da apposita bolla sulla quale verranno indicati, giornalmente, la tipologia di pasto (nel pieno rispetto del menù previsto) e il numero dei pasti in ingresso.

N.B. La bolla, inoltre, dovrà riportare tre firme:

- il vettore che ha accompagnato la merce in ingresso;
- il personale addetto che accompagna la merce nei locali di sporzionamento;
- il personale addetto che consegna i contenitori isotermitici a conclusione della somministrazione dei pasti.

N.B. Gli operatori della Ditta appaltatrice dovranno effettuare la differenziata, utilizzando le apposite buste e contenitori porta rifiuti nel pieno rispetto delle condizioni di cui al calendario della nettezza urbana.

#### **Art. 14 - Personale dipendente della Ditta**

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

L'impresa aggiudicataria sarà obbligata a rilevare l'eventuale personale assunto dall'impresa uscente secondo le disposizioni del CCNL di categoria in materia di "passaggi diretti ed immediati". Il Comune di Portoscuso si limiterà a trasmettere alla Ditta aggiudicataria l'elenco del personale in carico, nell'anno precedente, alla ditta che gestiva il servizio di ristorazione scolastica.

Ognuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario, costituito da idonei copricapo, camici e grembiuli bianchi, nonché idonee calzature.

Inoltre, è richiesto l'uso di mascherine da parte di cuochi e di mascherine, guanti e cuffiette da parte degli addetti al confezionamento dei pasti.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento identificativo dell'unità lavorativa (denominazione della Ditta, nonché nome e qualifica del dipendente).

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra comporta l'applicazione di una sanzione pecuniaria per ogni dipendente sprovvisto., così come specificato all'art. 24 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il personale tutto deve essere inquadrato, retribuito ed assicurato nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali contro gli infortuni sul lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti da ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

La Ditta dovrà, inoltre, osservare le norme vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro e di igiene del lavoro.

Il personale utilizzato per la preparazione e la consegna dei pasti presso la scuola deve, inoltre, essere assicurato dalla Ditta sia per eventuali infortuni che per responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti all'instaurazione di una eventuale lite.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale ed aggiornare in caso di variazioni:

- il nominativo ed il relativo recapito telefonico di un responsabile del servizio, che deve controllare la distribuzione dei pasti, intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi, tenere i rapporti con l'Ufficio Affari Generali del Comune e le Autorità Scolastiche;
- l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza di n. 2 refezioniste al momento della distribuzione al fine di consentire il mantenimento ottimale della temperatura dei pasti e la distribuzione in un tempo massimo di 10 minuti.

La Ditta dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza. Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.

La Ditta dovrà, inoltre, essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999.

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, la stessa si occuperà della fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. La Ditta appaltatrice dovrà comunque provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

L'appaltatore dovrà sostituire il personale che abbia dimostrato, nell'espletamento del servizio atteggiamenti irrispettosi nei confronti dei minori del personale docente e di vigilanza, entro le 48 ore successive alla richiesta del Comune.

Nessun rapporto di lavoro sarà instaurato tra il Comune e i lavoratori operanti nel servizio, i quali restano a totale carico della Ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni responsabilità presente e futura in specie per eventuali infortuni.

#### **Art. 15 - Commissione mensa**

A norma del Regolamento approvato con la Deliberazione del Consiglio Comunale di Portoscuso n. 6 del 10.04.2017 si è disciplinata la costituzione della Commissione mensa la quale (rinnovata di anno in anno) svolge funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

#### **Art. 16 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale (con e senza l'ausilio di tutta la commissione mensa) effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli (presso i centro cottura, refettori e locali accessori) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo antisofisticazione (NAS).

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la Ditta appaltatrice dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti accertate dai competenti uffici comunali saranno sanzionate, con l'applicazione da parte del Dirigente competente, delle penalità conseguenti.

#### **Art. 17 - Varianti al contratto**

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

1. per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
2. per cause impreviste e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento, o per l'intervenuta possibilità di utilizzare tecnologie o prodotti non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del concorrente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti della qualità delle prestazioni eseguite.

La Ditta esecutrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni al servizio di carattere non sostanziale, che non comportino maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

### **Art. 18 – Fatturazione e modalità di pagamento**

La fattura, al fine di una regolare liquidazione, dovrà riportare, mensilmente, i giorni di effettivo servizio e dovrà essere indirizzata ed inviata a:

**COMUNE DI PORTOSCUSO**  
**Area 1 – Ufficio Pubblica Istruzione**  
**Via Marco Polo 1**  
**09010 Portoscuso**

Si segnala che a far data dal 31.03.2015, secondo le previsioni della Legge n. 244/2007 (Legge Finanziaria 2008) e del Decreto attuativo n. 55 del 3 aprile 2013 e dell'art 25 D. L. n. 66/2014, come convertito con L. n. 89/2014, le fatture emesse nei confronti del Comune di Portoscuso dovranno essere obbligatoriamente emesse in modalità elettronica mediante l'utilizzo del sistema informatico messo a disposizione sul sito [www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it).

Il codice univoco a tal fine è il UF8HQD.

Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario, entro 30 (trenta) giorni, dal giorno successivo alla data di "presa in carico" della fattura, subordinatamente alla verifica d'ufficio della regolarità contributiva dell'appaltatore (DURC in corso di validità). In caso di irregolarità contributiva il pagamento rimarrà sospeso fino a regolarizzazione del D.U.R.C., salvo quanto previsto dall'art. 6, comma 8, del D.P.R. 05.10.2010, n. 207.

Nelle fatture dovranno essere specificati i servizi effettivamente svolti.

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato alla Ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese precedente, tenuto conto dei reali pasti somministrati e corrispondenti ai pasti scaricati giornalmente per il tramite del sistema di rilevazione automatizzato delle presenze (pasti) o sistema di rilevazione analogo.

### **Art. 19 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario vengano forniti gli estremi alla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 3, della legge 13.08.2010, n.136 come modificata dal Decreto Legge 12.11.2010, n. 187.

Non essendoci l'obbligo di accensione di nuovi conti correnti, può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo

per le operazioni finanziarie, mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto.

#### **Art. 20 - Esonero da responsabilità per il Comune**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

#### **Art. 21 - Responsabilità**

Ogni e qualsiasi responsabilità ed onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della Ditta da parte del Comune.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare uno specifico contratto di assicurazione con primaria Compagnia, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a euro 2.500.000 (duemilionicinquecentomila). La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza entro il termine fissato per l'avvio del servizio, nonché l'attestato rilasciato, a specifico beneficio dell'Ente appaltatore, in ordine alla quota parte del massimale della polizza vincolata a beneficio esclusivo dell'Ente medesimo. L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità.

#### **Art. 22 - Coperture assicurative**

L'aggiudicatario è obbligato a contrarre un'adeguata copertura assicurativa per i danni che possono derivare dagli operatori o che questi possono causare agli utenti ed alle loro cose durante il periodo del rapporto contrattuale, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità civile derivante dal servizio e a tal scopo si obbliga a stipulare regolare polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile e infortuni, dei minori partecipanti e del personale operante. Le polizze dovranno essere depositate presso la sede appaltante prima dell'avvio del servizio.

L'Amministrazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità in merito a danni a persone e cose causati e/o derivanti dall'espletamento del servizio.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative (una appendice specifica per il Comune di Portoscuso) contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

**A. R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)**

- Euro 5.000.000,00 per sinistro
- Euro 1.500.000,00 per persona
- Euro 1.500.000,00 per danni a cose

**B. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)**

- Euro 2.500.000,00 per sinistro
- Euro 1.500.000,00 per persona.

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza entro il termine fissato per l'avvio del servizio, nonché l'attestato rilasciato, a specifico beneficio dell'Ente appaltatore, in ordine alla quota parte del massimale della polizza vincolata a beneficio esclusivo dell'Ente medesimo. L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

**Art. 23 – Garanzie per la partecipazione alla procedura**

La Ditta concorrente, a corredo dell'offerta, dovrà produrre una cauzione provvisoria denominata "garanzia provvisoria" pari al 2% del valore complessivo presunto a base d'asta dell'appalto, così come previsto dall'art. 93 – comma 1 - del D.Lgs. 50/2016, costituita da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e Finanze.

La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La stessa dovrà avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta con impegno del garante a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario – art. 93 comma 5 e 8 del D.Lgs 50/16.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159; la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% nei casi previsti dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs 50/16.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà contestualmente nei loro confronti allo svincolo della cauzione provvisoria anche se ancora in corso di validità.

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, a garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte, dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 e successive modificazioni, una garanzia fideiussoria definitiva.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

#### **Art. 24 – Penalità**

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

Nel caso si verificassero manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla Ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla Ditta affidataria medesima per iscritto a mezzo pec. Entro il termine di dieci giorni la Ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni.

Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, ove queste ultime non vengano motivatamente accolte, con apposito atto del Dirigente verranno applicate le seguenti sanzioni pecuniarie:

##### **A) Standard merceologici.**

- Mancato riscontro dell'utilizzo delle materie prime di cui all'art. 9 del capitolato speciale d'appalto (verifica circa il rispetto delle quantità impiegate nella misura del 50% di materie prime biologiche, DOP, IGP, tradizionali) € 400,00 (per ogni materia prima non correttamente impiegata rispetto ai certificati depositati agli atti d'ufficio)
- Mancato rispetto delle caratteristiche degli alimenti di cui all'art. 9 del capitolato speciale d'appalto (ortaggi, frutta fresca, legumi, formaggi, pane, olio, pasta, riso, uova, pesce, carne, prosciutto e latte) € 400,00 (per ogni materia prima non correttamente impiegata rispetto ai certificati depositati agli atti d'ufficio)
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia di cui all'art. 9 del capitolato speciale d'appalto (utilizzo monodose olio sale e aceto presso i refettori) € 150,00

##### **B) Standard derrate alimentari**

- Etichettatura non conforme alla vigente normativa € 400,00
- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche € 400,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia € 400,00

##### **C) Quantità.**

- Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati € 400,00
- Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico € 800,00
- Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico € 600,00
- Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate e diete in bianco € 400,00
- Mancata consegna di materiale a perdere € 300,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione € 300,00

##### **D) Rispetto del menù**

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) € 400,00

- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) € 400,00
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno) € 300,00
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta) € 300,00

**E) Igienico-sanitari.**

- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle pietanze € 400,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 400,00
- Mancato utilizzo delle vettovaglie così come distinte all'art. 2 e successivi del capitolato speciale d'appalto € 200,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili € 400,00
- Inadeguata igiene degli automezzi € 600,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 600,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana € 600,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori € 600,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente € 600,00
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente € 300,00
- Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti € 600,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori) € 600,00
- Accesso presso refettori di personale non autorizzato € 300,00
- Accesso presso la sala sporzionamento e centro cottura di personale non autorizzato € 300,00
- Mancato rispetto delle condizioni di cui all'art. 16 del capitolato speciale d'appalto (pasto test) € 150,00

**F) Tempistica**

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti all'orario previsto € 150,00
- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti all'orario previsto € 300,00

**G) Personale**

Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 13 e 14 del presente Capitolato Speciale d'Appalto € 500,00 per singola violazione

**H) Mancato rispetto delle condizioni di cui all'art. 2 del capitolato speciale d'appalto**  
€ 150,00 (per ogni ripetuta violazione)

Le sanzioni, nella misura sopra indicate (o per i casi non esplicitamente previsti stabiliti discrezionalmente dall'Amministrazione Comunale nei limiti di seguito indicati) saranno moltiplicate per il numero delle scuole investite dall'inadempienza accertata.

Per le inadempienze sopra descritte e per quelle non espressamente comprese nel precedente elenco ma comunque considerate dall'Amministrazione comunale rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, la misura della sanzione viene discrezionalmente fissata dalla stessa Amministrazione Comunale. In tal caso, le sanzioni potranno variare da un minimo di € 150,00, ad un massimo di € 800,00, rapportate alla gravità ed all'estensione dell'inadempienza.

La Stazione appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 5% dell'importo contrattuale. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della Ditta aggiudicataria. In tal caso quest'ultima sarà comunque tenuta a garantire la continuità

nell'erogazione fino alla data di concorrenza del nuovo appalto, con l'eventuale maggiore spesa a carico dell'inadempiente.

#### **Art. 25 - Cause di risoluzione del contratto - clausola risolutiva espressa**

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di risolvere, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, il contratto di appalto in qualunque momento, senza alcun indennizzo per l'appaltatore qualora si verificassero gravi irregolarità e negligenze e nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Inoltre nel caso in cui:

- La ditta perda i requisiti di idoneità;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- Gravi casi di intossicazione alimentare;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

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

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

#### **Art. 26 - Sostituzione dell'affidatario**

In caso di risoluzione del contratto, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dal Bando di Gara, dal Capitolato d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di mensa scolastica.

#### **Art. 27 – Imposte, tasse e vincoli contrattuali**

La Ditta affidataria entro dieci giorni decorrenti dalla data del ricevimento della lettera con la quale viene comunicata l'aggiudicazione (subordinata all'accertamento del possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta o, comunque, necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto) deve far pervenire, a pena decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla legge in materia di contratti d'appalto.

La sottoscrizione dell'istanza di partecipazione al presente appalto, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della Ditta affidataria, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

Sono a carico della Ditta affidataria, senza diritto di rivalsa, tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di segreteria, di bollo, di registrazione, ecc., nessuna esclusa.

#### **Art. 28 - Adempimenti connessi alla sicurezza**

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. La Ditta dovrà attuare gli adempimenti normativi e legislativi previsti a carico del datore di lavoro e titolare di attività:

La ditta aggiudicataria dovrà dotare il personale dei necessari dispositivi di protezione individuale e provvedere alla formazione del personale all'uso di tali dispositivi;

Formare, informare ed addestrare tutto il personale dedicato all'attività lavorativa secondo quanto disposto dal D.Lgs. n. 81/2008 artt. 36-37 (modificato dal D.Lgs 106/09), ed in conformità a quanto indicato nell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011;

Formare il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso (rif. DM 388/2003) e prevenzione incendi (rif. DM 10/03/1998) fornendo alla stazione appaltante la documentazione attestante l'avvenuta formazione;

Certificato di idoneità alla mansione rilasciato dai lavoratori sottoposti a sorveglianza sanitaria, compresi accertamenti per l'assunzione di sostanze stupefacenti e psicotrope, riconducibili alla mansione inerenti le attività di ristorazione.

Secondo quanto stabilito dal D.Lgs 81/2008, art. 26, comma 8, il personale occupato dall'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

In merito alla presenza di rischi da interferenze, come da art. 26 comma 5, del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81, si precisa che è stato predisposto il DUVRI.

#### **Art. 29 - Adempimenti in materia di avvio attività**

È fatto obbligo per la Ditta aggiudicatrice, prima dell'avvio effettivo del servizio, trasmettere, ai sensi della normativa vigente in materia di attività economiche produttive di beni e servizi, una Dichiarazione – DUA (L.R. 3/2008, art. 1, comma 21 - L.R. 24 del 2016,) unitamente alla modulistica necessaria per l'avvio dell'attività oggetto del presente capitolato, disponibile al link <http://servizi.sardegناسuap.it/cittadino/informazioniCittMA.htm?method=modulistica>

#### **Art. 30 – Divieto di subappalto**

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.mm.ii., nonché il subappalto.

Possono essere gestite in forma di subappalto o commessa: le manutenzioni, le derattizzazioni, disinfezioni, le analisi di laboratorio e le pulizie straordinarie.

Non può essere gestita in forma di subappalto o commessa il trasporto dei pasti.

#### **Art. 31 - Obblighi reciproci**

Mentre la Ditta resta obbligata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa obbligo alcuno se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessaria e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica, ossia dopo l'aggiudicazione definitiva da parte del Dirigente competente.

**Art. 32 - Domicilio dell'appaltatore**

A tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso il Comune di Portoscuso.

**Art. 33 – Controversie**

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, si rinvia alle norme previste dalla legislazione vigente in materia di appalti di servizi pubblici e alle norme del Codice Civile disciplinanti la materia.

Il foro competente per le controversie che dovessero sorgere tra l'aggiudicatario del servizio è il Comune di Portoscuso, circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali è quello di Cagliari.

E' escluso il ricorso al collegio arbitrale.

Portoscuso, 24.07.2017

IL DIRIGENTE DELL'AREA 1  
F.TO DOTT. PINNA DANIELE