



COMUNE DI
GUSPINI

SETTORE AMMINISTRATIVO-
VICESEGRETARIO GENERALE

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE E SPORT

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2017/2022

CIG: 7100481E45

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



INDICE

PREMESSA	4
RIFERIMENTI NORMATIVI	5
DEFINIZIONI:	7
PARTE I	8
DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E CONDIZIONI DEL SERVIZIO	8
ART.1 Oggetto dell'appalto	8
ART.2 Durata dell'appalto	8
ART. 3 Valore dell'appalto	8
ART. 4 Importo a base di gara	9
ART. 5 Revisione dei prezzi	9
ART. 6 Descrizione del servizio	9
ART. 7 Tipologia dell'utenza	10
ART. 8 Sedi di svolgimento del servizio	10
ART. 9 Pasti da erogare, orari mensa	10
ART. 10 Rilevazione delle presenze	11
ART. 11 Approvvigionamento delle derrate	11
ART.12 Quantità e qualità degli alimenti	11
ART.13 Menù e tabelle dietetiche	13
ART.14 Predisposizione di pasti/diete differenziati	14
ART. 15 Norme e modalità di preparazione dei pasti	14
ART. 16 Trasporto dei pasti	15
ART. 17 Allestimento dei refettori	16
ART. 18 Distribuzione dei pasti	16
ART.19 Utilizzo di locali impianti e attrezzature	16
ART.20 Pulizia e sanificazione	18
ART.21 Trattamento dei residui	19
ART.22 Consumi utenze idriche ed elettriche, approvvigionamento gas	19
ART.23 Centro cottura di emergenza	19
ART. 24 Promozione della cultura alimentare	20
ART. 25 Commissione Mensa	20
ART.26 Personale	20
ART.27 Divieti	22
ART.28 Aspetti gestionali ed ulteriori obblighi dell'appaltatore	22
ART.29 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale	24
ART.30 Comunicazioni obbligatorie	24
ART.31 Vigilanza e controlli	24
ART.32 Rapporti con l'Amministrazione	25
ART. 33 Sospensione del servizio	25



ART. 34 Sciopero o riduzione del servizio	25
ART. 35 Inadempienze contrattuali, penali	25
ART. 36 Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa	27
ART.37 Recesso dal contratto da parte dell'appaltatore	28
ART.38 Effetti della risoluzione – esecuzione in danno	28
ART.39 Divieto di cessione del contratto e del credito	28
ART.40 Modalità di pagamento dei corrispettivi	28
ART.41 Garanzia definitiva	29
ART.42 Assicurazioni ed obblighi assistenziali-HACCP-DUVRI	30
ART.43 Elezione domicilio società appaltatrice	31
PARTE II	31
NORME GENERALI E FINALI	31
ART.44 Spese contrattuali	31
ART.45 Controversie	31
ART.46 Subappalto	31
ART.47 Rinvio	32
ART.48 Trattamento dei dati	32
ART.49 Avvertenze	32
ART.50 Responsabile del Procedimento	32
ALLEGATI:	32
- ALLEGATO C1 LINEE GUIDA REGIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA R.A.S. approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016	32
- ALLEGATO C2 TABELLA DIETETICA	32
- ALLEGATO C3 DUVRI	32
- ALLEGATO C4 MAPPA	32
- ALLEGATO C5 INVENTARIO ATTREZZATURE E BENI	32
- ALLEGATO C6 SCHEMA DI CONTRATTO	32
- ALLEGATO C7 RELAZIONE TECNICA	32
- ALLEGATO C8 QUADRO ECONOMICO	32



PREMESSA

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

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

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

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

Il presente Capitolato speciale d'appalto è stato redatto anche con riferimento agli esiti del Tavolo partecipato mense scolastiche (Provincia del Medio Campidano, l'Agenzia LAORE Sardegna, la ASL Sanluri, Comuni della Provincia, Organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, Fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio della Provincia, i GAL Linas-Campidano e Marmilla), nell'ambito del programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità denominato "**Satu Po Imparai**" (*Andare in campagna per imparare*), progetto territoriale di educazione alimentare, ambientale, sulla cultura rurale e sulla ristorazione scolastica di qualità a Km Zero e sostenibile.

Il programma, al quale il Comune di Guspini ha aderito fin dal 2012, ha previsto la realizzazione di un tavolo tecnico partecipato con la finalità di far nascere nella gestione della ristorazione scolastica la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Il servizio oggetto del presente appalto deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

Il presente appalto tiene conto delle disposizioni di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 "Servizi di ristorazione".



RIFERIMENTI NORMATIVI

L'aggiudicatario, nell'espletamento del servizio di cui al presente appalto, relativamente agli aspetti qualitativi degli alimenti e in generale dei servizi, dovrà attenersi obbligatoriamente ai seguenti riferimenti normativi/indirizzi e successive modifiche e integrazioni:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica della R.A.S. approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 (di seguito LGR);
- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (di seguito C.A.M.);
- D.Lgs 30 aprile 1998 N. 173;
- D.M. 8 settembre 1999, N. 350;
- L. 30 aprile 1962, n. 283;
- D.P.R. 327/80 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- D.Lgs 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:
 - la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
 - la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
 - l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
 - la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

I seguenti Regolamenti CE e relativi regolamenti attuativi:

- Regolamento CE n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
- 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;
- Regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM;
- Regolamento CE n. 641/2004 in materia di OGM;
- Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento CE n.510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento CE n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006;
- Regolamento CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- Regolamento CE n. 589/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234 /2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova;
- Regolamento CE n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;



- Regolamento CE n. 710/2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;

- Si intende inoltre espressamente richiamata tutta la Normativa nazionale e Comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare e successive modifiche e integrazioni;



DEFINIZIONI:

Ai fini del presente Capitolato

- Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno considerati come tali.
- 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 e ss.mm.ii. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma dei predetti regolamenti non saranno considerati come tali.
- 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 **"filiera corta"** si intende, conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE n.1305/2013, 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 regionale"** si intende un prodotto della Regione Sardegna.
- 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.



PARTE I

DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E CONDIZIONI DEL SERVIZIO

ART.1 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato disciplina l'affidamento, a ditta esterna, della gestione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale destinato agli alunni e al personale avente diritto nelle scuole dell'infanzia statali, primarie ed eventualmente secondarie di 1° grado a tempo pieno o prolungato o che adottino il modulo nel quale siano previsti alcuni rientri settimanali. CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica (D.Lgs. 50/2016 ALL. IX).

ART.2 Durata dell'appalto

1. L'appalto ha la durata di cinque anni scolastici decorrenti dall'effettivo inizio delle somministrazioni che sarà comunicato alla ditta dall'Amministrazione e fino al termine del servizio (intesa come ultima settimana del mese di maggio o prima settimana/decade del mese di giugno, salvo variazioni determinate da esigenze di servizio che comportino una scadenza anticipata o posticipata).

2. Alla conclusione dell'anno scolastico 2021/2022 il rapporto tra l'Ente e l'appaltatore si intende automaticamente risolto. Restano salve le disposizioni di cui all'art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016 circa la possibilità di proroga, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto e per il tempo individuato nel contratto come proroga dello stesso, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

3. Sarà cura dell'Amministrazione fornire alla ditta comunicazioni inerenti la data effettiva di avvio del servizio oggetto dell'appalto e di conclusione dello stesso. In entrambi i casi, inizio e termine, il preavviso potrà essere anche di soli cinque giorni. Il mancato avvio costituisce grave negligenza. L'Amministrazione si riserva di valutare l'adozione degli atti conseguenti previsti dal presente capitolato, quali la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, senza che ciò possa costituire motivo di pretese o eccezione di sorta.

Qualora sia indetta una nuova procedura per l'affidamento del servizio, l'aggiudicatario è escluso, per il tempo previsto dalla normativa, dalla partecipazione in quanto l'inadempimento è considerato grave negligenza accertata.

4. Il servizio potrà essere avviato anche in periodi diversi tra i differenti ordini di scuola senza che la ditta possa eccepire alcunché nei confronti dell'Amministrazione.

5. L'Amministrazione si riserva, ai sensi dell'Art. 109 del D. Lgs 50/2016, di recedere dal contratto prima della sua naturale conclusione, per motivi di ordine finanziario, di riorganizzazione del servizio, o per gravi motivi che ne determinano la risoluzione ai sensi delle disposizioni del presente capitolato, previo preavviso di almeno 20 gg. senza che la ditta possa vantare alcuna pretesa nei confronti della stessa.

6. E' facoltà della stazione appaltante procedere in via d'urgenza, alla richiesta di adozione degli interventi di competenza al fine dell'avvio del servizio anche nelle more della stipulazione formale del contratto, la cui data sarà concordata con l'aggiudicatario.

7. La durata effettiva del servizio potrebbe risultare inferiore all'anno scolastico, per questioni differenti, quali ad esempio problematiche inerenti la procedura di aggiudicazione, senza che la ditta possa eccepire alcunché nei confronti dell'Amministrazione. In tal caso il compenso sarà comunque rapportato ai pasti effettivamente erogati.

ART. 3 Valore dell'appalto

1. L'importo complessivo dell'appalto, ammonta a complessivi € 989.910,00 oltre IVA per 5 (cinque) anni scolastici ed è finanziato con fondi del bilancio comunale.

2. L'importo suddetto comprende anche i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati nel DUVRI parte integrante del presente capitolato, gli stessi ammontano a € 1.941,00 per 5 anni scolastici (€ 388,20 per anno scolastico).

3. Il valore dell'appalto viene stimato per un periodo di cinque anni scolastici, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti che hanno usufruito del servizio nell'anno scolastico 2015/2016, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.

4. E' incluso in detta previsione ogni onere che la ditta dovrà sostenere per lo svolgimento del servizio, compresi gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché la fornitura di arredi e attrezzature non presenti (es. frigo) e di tutto l'occorrente per lo svolgimento del servizio.



ART. 4 Importo a base di gara

1. Il prezzo unitario posto a base di gara è quantificato in € 5,10 oltre IVA (prezzo medio unitario del singolo pasto) di cui € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per ogni singolo pasto;
2. Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 5 Revisione dei prezzi

1. A norma di legge, l'importo a pasto potrà essere soggetto unicamente a revisione sulla base della rivalutazione annuale degli indici ISTAT ai sensi dell'art. 106 c 1 del D.Lgs. 50/2016.

La variazione del prezzo in aumento o in diminuzione dovrà essere valutata sulla base dei prezzari di riferimento e si applica una franchigia del 10%; potrà essere variato il prezzo solo per l'eccedenza in aumento o in diminuzione rispetto al 10% del prezzo originario e nella misura pari alla metà dell'eccedenza.

L'eccedenza dovrà essere chiaramente documentata a cura dell'appaltatore sia con riferimento al costo pasto al momento dell'avvio del servizio, che al momento della richiesta di aumento. Analoga operazione sarà effettuata dall'amministrazione in caso di diminuzione del prezzo.

La revisione del prezzo potrà aver luogo in applicazione a disposizioni normative che ne impongano l'attuazione.

2. In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari ed imprevedibili, la ditta aggiudicataria potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice Civile. La risoluzione non può essere domandata se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto. La ditta aggiudicataria qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta dovrà dimostrare tale situazione all'Amministrazione Comunale con dati inconfutabili.
3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.

ART. 6 Descrizione del servizio

1. Oltre a quanto già previsto all'art. 1, il servizio prevede, nei giorni feriali (esclusi i festivi) le seguenti prestazioni a carico dell'appaltatore, principali (PP) o secondarie (PS):
 - a. **PP** Acquisto derrate alimentari nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;
 - b. **PP** Approvvigionamento gas necessario alla cottura dei cibi presso il centro cottura;
 - c. **PP** Utenze utilizzo centro cottura di Via Togliatti: l'aggiudicatario dovrà versare la somma di Euro 1.000,00 annui a copertura dei consumi idrici ed elettrici in riferimento al centro cottura comunale;
 - d. **PP** Allestimento centro cottura di Via Togliatti e dei refettori: la ditta dovrà realizzare di tutti gli interventi e forniture necessari per il corretto funzionamento.
 - e. **PP** Preparazione dei pasti, anche differenziati secondo le disposizioni di cui al presente Capitolato;
 - f. **PP** Trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori;
 - g. **PP** Apparecchiatura dei refettori;
 - h. **PP** Distribuzione dei pasti e dell'acqua ad ogni singolo utente;
 - i. **PS** Sparecchiare al termine del servizio: con lavaggio delle stoviglie a carico dell'appaltatore;
 - j. **PS** Pulizia e sanificazione dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione);
 - k. **PS** Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
 - l. **PS** Disinfestazioni: sarà cura dell'appaltatore, coinvolgendo le autorità competenti, attivarsi per gli eventuali interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e altro al fine di garantire perennemente la perfetta igiene dei locali impiegati per lo svolgimento del servizio;
 - m. **PP** Rilevazione presenze: L'Amministrazione dispone di un sistema elettronico di rilevazione presenze mediante utilizzo del badge per la prenotazione del pasto da parte degli studenti.
2. L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali;
3. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente Capitolato e relativi allegati, per maggiori dettagli si rimanda ai seguenti articoli.



ART. 7 Tipologia dell'utenza

1. L'utenza interessata al servizio in oggetto è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria;
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa);
- da eventuali studenti della scuola secondaria di primo grado.

ART. 8 Sedi di svolgimento del servizio

1. Le sedi di esecuzione del servizio coincidono, oltre al centro cottura comunale, con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune (vedasi MAPPA allegata) e nello specifico:

- centro cottura sito in via Togliatti, destinato alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
- refettori presso:
 - la Scuola dell'Infanzia Rodari, Via Segni;
 - la scuola dell'infanzia Collodi, Vico Mazzini;
 - la scuola dell'infanzia Colle Zeppara, Via Marabini;
 - le scuole dell'infanzia e primaria Satta Tempo Pieno, Via Satta.

2. Il centro di cottura di proprietà dell'Ente, sito in Via Togliatti a Guspini, per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, viene concesso in uso dall'Amministrazione Comunale di Guspini all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale;

3. L'impresa appaltatrice con la partecipazione alla gara dichiara di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di averli visitati, di essere quindi edotta di tutte le circostanze di luogo e di fatto, in particolare per quanto attiene le attrezzature assegnate in dotazione e non potrà sollevare obiezioni al riguardo. Il sopralluogo sulle aree e sugli immobili interessati dal servizio è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

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

5. L'ingresso nei locali adibiti al servizio sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune, nonché ai componenti della commissione mensa e ai soggetti preposti alle attività di ispezione e controllo in base alla normativa vigente in materia.

ART. 9 Pasti da erogare, orari mensa

1. Il servizio dovrà essere espletato nelle seguenti scuole per il numero presunto di alunni ed insegnanti e agli orari (susceptibili di possibile modifica su richiesta dell'autorità scolastica competente), di seguito illustrati:

PLESSO	Quantitativo alunni iscritti A.S. 2015/2016	Quantitativo medio pasti giornalieri A.S. 2015/16	Num. DOCENTI	GIORNI SETTIMANALI	PASTI ANNUI (valori indicativi riferiti all'a.s. 2015/16)	ORARIO SOMMINISTRAZIONE PASTI
Scuola Infanzia						
Rodari (Via Segni)	70	58	3	5 dal lun. al ven.	8.730	12.00
S. Satta	44	35	2	5 dal lun. al ven.	5.254	12.00
Colle Zeppara	47	35	3	5 dal lun. al ven.	5.298	12.00
Collodi	40	31	2	5 dal lun. al ven.	4.767	12.00
Scuola Primaria						
S. Satta Tempo Pieno	92	93	5	5 dal lun. al ven.	14.771	12.45



Intolleranze/Diete differenziate	N.
Carni suine	5
Diabete	1
Grassi animali	1
Lattosio	6
Priva di fave	1
uovo	2
Vegana	1

2. Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il quantitativo dei pasti indicato nella suddetta tabella. Trattandosi di dati riferiti all'anno scolastico 2015/16 gli stessi sono soggetti a variazioni in aumento o diminuzione. L'orario di somministrazione dei pasti sopra indicato potrebbe essere modificato in relazione alle esigenze della scuola. Lo stesso sarà comunicato alla ditta prima dell'avvio del servizio.

3. Nel corso dell'esecuzione del contratto potrebbero verificarsi modifiche, in aumento e/o in diminuzione, del numero di pasti erogati e/o delle scuole interessate dal servizio. In entrambi i casi l'aggiudicatario non potrà rinunciare allo svolgimento del servizio e non potrà richiedere oneri aggiuntivi. Potranno inoltre verificarsi sospensioni di servizio, anche riferiti ad alcuni plessi ovvero variazioni negli orari di somministrazione.

ART. 10 Rilevazione delle presenze

1. L'appaltatore dovrà rilevare il quantitativo dei pasti dal sistema elettronico, le cui credenziali di accesso saranno assegnate all'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio. Resta a cura dell'appaltatore la rilevazione manuale delle presenze giornaliere in caso di malfunzionamento del sistema anche ordinariamente al fine della dimostrazione della corrispondenza tra fatturato e pasti erogati.

2. L'acquisizione giornaliera del quantitativo dei pasti, da fornire in ciascuna scuola, dovrà avvenire entro le ore 9.45 telefonando nella singola scuola ovvero acquisendo le presenze cartacee direttamente con proprio personale. Resta a carico dell'appaltatore la produzione di pasti eccedenti quelli risultanti le effettive presenze in mensa anche ai fini della fatturazione.

3. Ai fini dell'accesso al sistema elettronico di rilevazione delle presenze, Pc, e collegamento a internet, presso la propria sede, sono a completo carico dell'appaltatore (es: consumi elettrici, internet, hardware, assistenza e manutenzione pc, ecc..) e dovranno essere dallo stesso posseduti per poter svolgere il servizio.

ART. 11 Approvvigionamento delle derrate

1. L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario e nel rispetto della normativa vigente in materia. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

ART.12 Quantità e qualità degli alimenti

1. La ditta dovrà provvedere a fornire gli alimenti da somministrare agli studenti ed insegnanti nel rispetto dell'ALLEGATO TABELLA DIETETICA. Per le grammature si fa riferimento a quanto indicato nelle LGR, oltre a quanto eventualmente indicato nel corso dell'appalto dalla ASL-SIAN competente.

2. La ditta nella predisposizioni dei pasti dovrà attenersi, oltre a quanto previsto nel presente capitolato d'appalto, anche alle caratteristiche indicate negli allegati al medesimo documento.

3. I pasti preparati devono rispondere a quanto disposto dalla normativa vigente in materia prevedendo l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

4. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi. E' fatto divieto alla ditta fornitrice usare le derrate alimentari posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione; ricongelare le materie prime surgelate; congelare le materie prime acquistate fresche. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. E' fatto divieto per la ditta di utilizzare prodotti o loro derivati da colture geneticamente modificate (OGM) né carni di animali allevati con mangimi provenienti da tali colture.



5. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. In particolare si precisa: la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
6. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.
9. Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.
10. Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari.
11. E' obbligo dell'Impresa aggiudicataria garantire, per ogni anno scolastico, almeno il 30% sul peso totale delle derrate alimentari utilizzate in prodotti regionali a filiera corta.
12. Oltre a quanto previsto al precedente comma l'impresa aggiudicataria dovrà garantire almeno le seguenti forniture minime di prodotti di qualità, in linea con le specifiche tecniche indicate nei C.A.M:
- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica.
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il Calendario stagionalità di cui alle **LGR**.
 - Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali;
 - Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
- Le suddette percentuali sono da riferirsi al peso complessivo delle derrate alimentari nella loro interezza per Anno scolastico (es. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine tot. kg/anno scolastico 100: tot kg BIO per anno scolastico almeno 40).**
13. La ditta deve inviare, prima dell'avvio del servizio, agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc, qualora non indicato spontaneamente nell'Offerta Tecnica.
14. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti utilizzati per il Comune di Guspini e i rispettivi quantitativi.
15. In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.
16. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine;
17. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nelle **LGR**, con particolare riferimento all'Al.2 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".
18. 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.



19. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.
20. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. Deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.
21. Le grammature previste nelle **LGR** 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.
22. 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.
23. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza 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).

ART.13 Menù e tabelle dietetiche

1. I pasti dovranno essere preparati, secondo l'ALLEGATO TABELLA DIETETICA approvata dalla ASL competente nonché delle **LGR** e ogni ulteriore normativa di settore.
2. Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche.
3. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su cinque settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.
4. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.
5. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti;
 - Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti,
 - Interruzione dell'energia elettrica;
 - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
6. L'aggiudicatario è altresì tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione nei refettori, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.
7. Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari in sostituzione della frutta, in occasione di festività particolari quali: Natale (es. panettone e/o pandoro), Carnevale (es. Frittelle/chiacchere), Pasqua (es. uovo di cioccolato o colomba o pardule) e chiusura anno scolastico (dolce); si riserva inoltre di richiedere in specifiche occasioni e anche solo per parte degli studenti la fornitura di pasti freddi (confezionati per ogni singolo consumatore) in piatti monouso di materiale anallergico e opportunamente sigillati) o di pranzo al sacco, per singolo consumatore, includente un panino con prosciutto crudo e verdura, un panino con prosciutto cotto senza polifosfati e formaggio, una bottiglia d'acqua ½ litro, un succo di frutta; un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere. Le variazioni/integrazioni al menù non comporteranno aumenti del prezzo di aggiudicazione. Restano ferme le disposizioni in merito alle diete speciali/differenziate.
8. L'Appaltatore, in riferimento alla comunicazione della Stazione Appaltante, in relazione alle preferenze espresse dalla scuola, avrà cura di preparare e fornire la merenda al mattino o al pomeriggio in ogni giorno di mensa. La merenda dovrà consistere nella somministrazione di: frutta di stagione, pane e derivati del latte, miele, focaccia al pomodoro, biscotti e torte semplici (es. torta della nonna, margherita).
9. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.
10. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.



11. Al fine di ottimizzare il servizio, la tabella dietetica allegata, previa autorizzazione della ASL, potrebbe subire delle variazioni anche in relazione ad eventuali utenti in età compresa tra i 24 e 36 mesi.

12. Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta appaltatrice senza specifica comunicazione scritta da parte del Comune. L'inottemperanza a quanto sopradisposto comporterà l'applicazione della sanzione prevista al successivo art.35.

ART.14 Predisposizione di pasti/diete differenziati

1. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzionamento personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia e in maniera tale da essere facilmente e inequivocabilmente riconducibile al destinatario. Le relative richieste di pasto differenziato saranno inoltrate all'appaltatore non appena ricevute le istanze dall'ufficio comunale Pubblica Istruzione e dovranno avere per l'appaltatore decorrenza immediata.

2. Le diete speciali sono destinate a:

2a) - alunni/insegnanti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche pietanze o componenti il pasto;

2b) - soggetti obesi; - soggetti diabetici; - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio che l'Ufficio comunale Pubblica Istruzione provvederà a trasmettere all'appaltatore non appena ricevuto.

2c) – soggetti affetti da Celiachia; Il personale incaricato della preparazione delle diete per celiaci deve essere in possesso di idonea formazione in materia.

2d) – alunni/insegnanti aderenti a scelte religiose, etiche, culturali, che prevedano l'esclusione di alcuni alimenti presenti nella tabella dietetica allegata.

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

In ogni caso l'appaltatore avrà cura di seguire le variazioni/prescrizioni indicate dal medico o sottoscritte dal genitore.

ART. 15 Norme e modalità di preparazione dei pasti

1. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, nel centro cottura comunale, nel rispetto della normativa di settore concernente il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed ogni accorgimento atto ad evitare la contaminazione degli alimenti da somministrare. I pasti, dovranno essere allocati, per il trasporto, in appositi contenitori. L'appaltatore si obbliga a rispettare giornalmente la tabella dietetica, che nel corso dell'appalto potrà subire delle variazioni, su richiesta dell'Amministrazione, senza alcun onere aggiuntivo al prezzo offerto in sede di gara e previa autorizzazione della ASL-SIAN.

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

3. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle **LGR**, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

4. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa vigente in materia.

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

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

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

- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto



- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
 - limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
 - non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
 - per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura
 - solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.
7. E' assolutamente vietato:
- friggere il cibo
 - l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
 - l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
 - l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

ART. 16 Trasporto dei pasti

1. Nell'ottica di ridurre al minimo i tempi tra preparazione e somministrazione è fatto divieto alla ditta preparare e trasportare contestualmente i pasti destinati alla scuola primaria e/o alla scuola secondaria di primo grado con quelli destinati alla scuola dell'infanzia.
2. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei mezzi forniti dall'appaltatore presso i refettori distanti dal centro cottura (vedasi la MAPPA allegata). Il servizio dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione in orario utile per la consumazione dei pasti secondo le indicazioni di cui al presente capitolato e come da indicazioni delle **LGR** al fine di mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati. Il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti.
3. Si specifica quanto segue:
 - 3a) Il trasporto dovrà essere effettuato con idonei mezzi attrezzati a norma di legge. Il gasolio, le tasse automobilistiche e gli oneri assicurativi.
 - 3b) L'appaltatore avrà cura di garantire il rispetto delle temperature anche durante il trasporto dei pasti fino al momento della somministrazione dotandosi, a proprie cura e spese, di idonei contenitori con caratteristiche tecniche isotermitiche rispettose della normativa di settore e atti a garantire il massimo della qualità dell'alimento.
 - 3c) L'impresa appaltatrice deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro di cottura all'ultima scuola raggiunta.
4. L'aggiudicatario deve provvedere al trasporto dei contenitori termici utilizzando automezzi rispondenti ai requisiti di legge, in particolare:
 - I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
 - Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'appaltatore i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.
5. Analoghi accorgimenti dovranno essere adottati dall'appaltatore per l'eventuale trasporto delle stoviglie dal centro cottura ai diversi plessi scolastici e dai plessi scolastici alla cucina, salvo che la ditta non offra in sede di gara l'installazione a proprie cure e spese di ulteriori lavastoviglie oltre a quelle previste da capitolato. Dovrà sempre essere garantita la massima igiene.
6. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla normativa di settore fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).



7. Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.
8. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione.
9. Le bacinelle e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'aggiudicatario qualora fosse necessario integrare quelle fornite dalla stazione appaltante.

ART. 17 Allestimento dei refettori

1. La ditta, prima dell'avvio del servizio, dovrà verificare i locali ove avverrà la somministrazione dei pasti, plessi di Via Satta, Via Marabini, Vico I Mazzini, Via Segni, onde riscontrare la presenza dei tavoli, delle sedie. L'appaltatore dovrà fornire le attrezzature non presenti utili allo svolgimento del servizio (es. carrelli, stoviglie ecc.).
2. 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 materiali riutilizzabili. Sarà cura della ditta fornire tutti gli utensili e attrezzature per la preparazione dei pasti.
3. Per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria dovranno utilizzarsi i seguenti materiali: tovaglette di carta monouso; tovaglioli di carta, stoviglie in materiali riutilizzabili quali ceramica, vetro, melamina e vassoi lavabili meccanicamente, gli stessi dovranno essere lavati e sterilizzati a cura e spese della ditta.
4. Il primo piatto, il secondo e la frutta dovranno essere immessi in piatti separati.
5. Salvo comunicazione alla stazione appaltante, in caso di comprovato impedimento (quale ad es. momentaneo e improvviso guasto alle lavastoviglie), potranno essere utilizzate stoviglie monouso (incluso ferma-bicchieri) le quali dovranno essere in materiale inodore, atossico e biodegradabile e resistenti tali da non deformarsi a contatto con alimenti ad alta temperatura (es. minestre). Non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito. I materiali monouso dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso ciascun refettorio, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

ART. 18 Distribuzione dei pasti

1. L'appaltatore avrà cura di provvedere alla somministrazione dei pasti e allo scodellamento ad ogni singolo utente.
2. L'Amministrazione si riserva, per particolari esigenze, di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzioni termosaldate o tipo pranzo al sacco. In tal caso non sarà dovuto alla ditta nessun importo aggiuntivo rispetto a quello oggetto di aggiudicazione. Gli alimenti, quali ad es. la carne, dovranno essere serviti in dimensioni tali da renderli adatti all'età dei fruitori al fine di facilitarne l'ingestione.
3. I pasti dovranno essere sporzionati in ciascuna sede su piatti distinti tra primo, secondo, contorno e frutta come dalle modalità successivamente indicate.
4. E' obbligo dell'aggiudicatario fornire acqua di rete (l'onere per la fornitura dei contenitori/caraffe di vetro è a carico dell'aggiudicatario, al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche) nelle seguenti quantità: litri 1,5 ogni tre alunni; nella scuola primaria ed eventualmente scuola secondaria di primo grado dovrà essere consegnato un quantitativo d'acqua da ½ litro per ogni alunno/insegnante. La S.A. si riserva comunque di richiedere in qualunque momento, la fornitura di acqua minerale naturale nelle medesime quantità. Dovrà comunque essere presente nel refettorio un quantitativo maggiore d'acqua rispetto ai commensali presenti.
5. L'appaltatore avrà cura di somministrare in specifico piatto la frutta prevista dalla tabella dietetica avendo cura di garantire la varietà della stessa e con riferimento specie agli alunni delle scuole dell'infanzia, o in casi specifici e motivati, di sbucciarla in ciascun singolo plesso;

ART.19 Utilizzo di locali impianti e attrezzature

1. L'Amministrazione limitatamente al periodo contrattuale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria:
 - il centro cottura di Via Togliatti, funzionante regolarmente dal 2012;
 - le attrezzature per il servizio di refezione scolastica conservate nel centro cottura;
 - due lavastoviglie;
 - le attrezzature presenti nei refettori scolastici, dotati di tavoli e sedie in numero adeguato, nonché di locali di disimpegno e servizi igienici;
2. In riferimento alle attrezzature suddette di proprietà dell'Ente (come da INVENTARIO allegato al presente Capitolato da riscontrare a cura delle parti prima dell'inizio del servizio), la Ditta Appaltatrice le prenderà in carico ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne il funzionamento e la buona conservazione.



3. Le attrezzature, incluse quelle del centro cottura, vengono consegnate in uso nello stato di fatto in cui si trovano, il cui regolare funzionamento dovrà essere verificato e garantito a proprie spese dalla ditta prima dell'avvio del servizio.
4. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato consegnati dall'Amministrazione.
5. Sarà a carico dell'Amministrazione la manutenzione straordinaria dei locali interessati dal servizio;
6. Nello specifico, sono a carico della Ditta Appaltatrice:
 - le azioni, da attuarsi prima dell'avvio del servizio di refezione, di ripristino del centro cottura, in disuso al momento della consegna (per la chiusura estiva delle scuole), oltre l'acquisizione delle relative autorizzazioni all'utilizzo e adozione di azioni e atti inerenti la sicurezza e in particolare:
 - fornitura e installazione, a propria cura e spese, presso il centro cottura comunale di frigo – freezer doppia temperatura tale da garantire il corretto funzionamento del servizio nel rispetto delle direttive sanitarie;
 - fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle attrezzature necessari per il regolare svolgimento del servizio nel rispetto della vigente normativa, presso il centro cottura: forno tale da avere la capacità produttiva per il quantitativo giornaliero di pasti richiesto dall'Ente, tutta la strumentazione utile in cucina per lo svolgimento del servizio (Es. Robot da cucina, affettatrice, ecc.);
 - fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle attrezzature necessari per il regolare svolgimento del servizio nel rispetto della vigente normativa, presso i plessi scolastici;
 - acquisizione di tutte le autorizzazioni sanitarie e di regolare esercizio (D.I.A. – DUAAP per il centro cottura e per ciascun refettorio) occorrenti al funzionamento della cucina, previste dalla vigente legislazione in materia di igiene pubblica e di pubblici esercizi;
 - realizzazione degli interventi ritenuti necessari e migliorativi su ambienti, arredi, attrezzature e dispositivi;
 - installazione e relativi oneri per eventuale l'impianto telefonico a nome dell'impresa aggiudicataria, ovvero attivazione di telefono mobile in dotazione al centro cottura;
 - voltura dell'autorizzazione sanitaria a nome dell'impresa aggiudicataria;
 - DVR;
 - PIANO HACCP;
 - le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa;
 - L'impresa deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie per la realizzazione del servizio, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali e nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso dell'appalto.
 - L'appaltatore, relativamente a fornitura, montaggio e collaudo delle attrezzature è tenuto a produrre, su richiesta dell'Ente, dopo il collaudo di ogni singolo bene installato le opportune certificazioni attestanti le caratteristiche offerte in sede di gara e il rispetto della normativa vigente (es. classe energetica e rispondenza alle vigenti normative nazionali e CEE in materia di sicurezza ed a quelle per la tutela e la sicurezza delle persone, nonché alle vigenti normative in materia di prevenzione incendio).
7. In caso di operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della Ditta, questa è tenuta a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio degli stessi.
8. Sono inoltre a carico della ditta:
 - a) utensili e attrezzature utili allo svolgimento del servizio (inclusi idonei carrelli per la somministrazione necessari nella maggior parte dei refettori);
 - b) gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti e la pulizia;
 - c) i contenitori termici; i carrelli ove appoggiare i contenitori durante la distribuzione;
 - d) piatti, posate, bicchieri e sottobicchieri, tovaglioli e tovagliato e quant'altro necessari per il confezionamento, distribuzione e consumazione dei pasti;
 - e) i rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici e relativi supporti; ed i dispensatori di sapone liquido che la ditta dovrà provvedere ad installare a propria cura e spesa laddove assenti;
 - f) la fornitura, laddove non presenti, di armadietti a norma di legge all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato;
 - g) la fornitura di armadietti a norma di legge, laddove non previsti per contenere le stoviglie;



9. La ditta dovrà inoltre fornire tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio seppure non contemplato nel presente capitolato;
10. Tutte le attrezzature (es., carrelli ecc.) forniti dalla Ditta all'inizio del servizio, dovranno essere ritirate dall'appaltatore al termine dello stesso. L'Amministrazione si intende sollevata da qualsiasi responsabilità in merito alla custodia delle stesse. Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto quotidianamente, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.
11. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto la Ditta assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature. I locali dovranno essere utilizzati per i soli fini indicati nel presente capitolato.
12. La ditta appaltatrice risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del suo personale possa derivare all'Amministrazione ed a terzi in conseguenza dei servizi svolti, rendendo in tutti i casi l'Amministrazione sollevata ed indenne da ogni responsabilità sia civile che penale.
13. Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, degli impianti e delle attrezzature, imputabili all'appaltatore e/o anche a terzi ma da esso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.
14. I danni arrecati dal personale impiegato nell'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni non siano accolte e la ditta appaltatrice non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di 5 giorni lavorativi, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.
15. L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni lavorativi dall'avvenuta contestazione.
16. Le responsabilità suindicate ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dalla gestione del servizio, saranno altresì coperte da polizza assicurativa stipulata dal soggetto appaltatore.
17. L'Amministrazione, in occasioni eccezionali, e/o durante il periodo di sospensione del servizio, si riserva di utilizzare o concedere l'utilizzo del centro cottura e delle attrezzature presenti, di sua proprietà, senza che la ditta possa eccepire alcunché e previo accordo con la stessa circa le modalità di accesso ai locali e di impiego delle attrezzature, compresi i relativi oneri.
18. Le prescrizioni di cui al periodo precedente si applicano anche con riferimento ai plessi ove si svolge il servizio di somministrazione pasti.
19. A conclusione dell'appalto il centro di cottura dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione funzionante e provvisto delle attrezzature presenti al momento della consegna con riscontro dell'inventario sottoscritto all'atto dell'avvio del servizio.
20. Tutte le attrezzature fornite dalla ditta aggiudicataria saranno riprese dalla stessa a conclusione del servizio.

ART.20 Pulizia e sanificazione

1. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (inclusi i mezzi utilizzati per il trasporto, incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione);
2. Sono inoltre a carico dell'aggiudicatario tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto al servizio mensa da compiersi giornalmente al termine di ogni pasto nel rispetto delle suddivisione di competenze tra scuola e Comune prevista dalla normativa vigente nel periodo di durata del contratto.
3. E' inteso che tutte le attrezzature e i detersivi e altri materiali dovranno essere acquistati dalla Ditta. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.
4. Rimane a carico della Ditta la fornitura di armadietti a norma di legge, laddove non previsti per contenere i materiali di pulizia;
5. Sarà esclusiva cura dell'appaltatore procedere al lavaggio delle stoviglie impiegate nei diversi plessi scolastici attraverso l'utilizzo delle apposite lavastoviglie installate dall'Amministrazione e situate nel centro cottura comunale ovvero adottando idonee misure alternative che garantiscano il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie (anche attraverso l'utilizzo di ulteriori lavastoviglie installate a cura e spese della ditta e inserite nell'offerta tecnica in sede di gara. A conclusione del contratto le eventuali lavastoviglie aggiuntive resteranno di proprietà dell'appaltatore).
6. In caso di guasto la ditta dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione della/e lavastoviglie nel più breve tempo possibile, ovvero adottare idonee misure alternative che garantiscano il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie.



ART.21 Trattamento dei residui

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
2. 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.
3. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
4. 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.
5. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).
6. Il Comune, in attuazione alle disposizioni della Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'appaltatore, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. L'orario di ritiro sarà concordato con l'appaltatore.

ART.22 Consumi utenze idriche ed elettriche, approvvigionamento gas

1. E' a carico della Ditta il versamento della somma di **Euro 1.000,00 annui** per l'utilizzo del centro cottura comunale, a copertura dei consumi idrici ed elettrici. Il versamento dovrà essere effettuato, mediante bonifico bancario, entro il 30 maggio di ogni anno;
2. La Ditta dovrà curare a proprie spese l'approvvigionamento del gas necessario alla cottura dei cibi presso il centro cottura. L'approvvigionamento, per le caratteristiche della cucina, può avvenire mediante 1 (uno) bombolone GPL da kg 60. Al fine di ottimizzare il servizio è facoltà dell'appaltatore provvedere alla realizzazione di un impianto di stoccaggio con serbatoio GPL interrato a propria cura e spese, senza alcun onere per l'Amministrazione e previa acquisizione delle autorizzazioni e certificazioni.
3. Potranno essere addebitati oneri evidentemente dovuti a incuria accertata della ditta (es. rubinetti aperti, luci accese, ecc..).

ART.23 Centro cottura di emergenza

1. In caso di malfunzionamento del centro cottura comunale, o chiusura dello stesso per eventi imprevisti, l'aggiudicatario, dovrà comunque assicurare lo svolgimento del servizio, avvalendosi di altro centro di cottura, garantendo gli stessi standard di qualità previsti nel presente capitolato, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, sino alla risoluzione del problema.
2. Nello specifico, l'aggiudicatario dovrà:
 - se richiesto dall'Amministrazione, garantire il regolare avvio del servizio nel corrente anno scolastico (in caso di eventuali ritardi di consegna di locali da parte dell'Amministrazione e/o nell'acquisizione della documentazione di idoneità della stessa).
 - garantire, durante tutto il periodo di durata del contratto, il regolare svolgimento del servizio nel caso che, per cause riconosciute dall'Amministrazione, risultasse momentaneamente impossibile provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale.
3. Il Centro di emergenza, per la preparazione e cottura dei pasti, dovrà essere adeguato, con potenzialità tali da garantire il servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale oggetto del presente appalto e regolarmente autorizzato.
4. L'aggiudicatario dovrà dimostrare la disponibilità del centro cottura di emergenza autorizzato, mediante la consegna all'Amministrazione dell'opportuna documentazione a comprova, prima della stipula del contratto d'appalto e comunque, in caso di avvio anticipato del servizio, prima dell'inizio del servizio:
 - 3a) documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura (titolo di possesso, accordo di utilizzo stipulato con il soggetto detentore del locale);
 - 3b) idoneità igienico-sanitaria;
 - 3c) idoneità in merito alla potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre avente la capacità produttiva complessiva necessaria a soddisfare le quantità di cui al presente appalto, nonché i pasti prodotti nel



centro di cottura per conto di altri appalti/soggetti, dovrà inoltre essere prodotta, pena la decadenza dall'aggiudicazione, con le caratteristiche sopra indicate, per tutta la durata dell'appalto.

5. La ditta dovrà farsi carico a proprie spese e cura dell'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie necessarie all'esecuzione del servizio presso il centro di cottura di emergenza. Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria la pulizia e la manutenzione ordinaria di tutte le apparecchiature e attrezzature da lavoro, l'Impresa dovrà curare particolarmente gli interventi al fine di assicurare la massima igiene sia dei locali utilizzati che delle varie attrezzature.

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

ART. 24 Promozione della cultura alimentare

1. E' compito della ditta appaltatrice, senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione rispetto al costo per i pasti effettivamente erogati ovvero della scuola (insegnanti e alunni), presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, anche eventualmente in collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare.

2. Oltre a quanto indicato nell'offerta tecnica, l'aggiudicatario dovrà svolgere almeno la seguente attività:

- divulgazione (nel mese di gennaio di ogni anno) presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;

3. Le attività di educazione alimentare dovranno essere realizzate con ogni onere a carico dell'appaltatore.

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

ART. 25 Commissione Mensa

1. La Commissione Mensa è costituita da uno/due rappresentanti dell'Istituzione Scolastica (insegnanti, genitori), da uno/due rappresentanti del Comune i quali potranno accedere sia nel luogo ove avviene la preparazione dei pasti che nei diversi refettori. I membri della Commissione svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

2. I componenti di cui al comma precedente potranno operare anche autonomamente. In tal caso, qualora venga riscontrata qualche irregolarità, dovranno provvedere a contattare tempestivamente l'ufficio comunale affinché il personale preposto raggiunga la Commissione e predisponga la contestazione, ovvero disponga altre misure necessarie.

3. La commissione mensa potrà verificare: la corrispondenza degli alimenti rispetto a quelli offerti in sede di gara, verificare le scadenze, la corrispondenza del pasto somministrato rispetto a quanto previsto dalla tabella dietetica e rilevare ogni eventuale anomalia. Al termine del sopralluogo dovrà essere stilato apposito verbale.

ART.26 Personale

1. La Ditta dovrà provvedere:

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

a1) Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, ASL, la Commissione Mensa e all'occorrenza con il dirigente scolastico.

a2) Il Coordinatore responsabile, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile durante l'orario di svolgimento del servizio.

a3) Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o inadempimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'amministrazione.

a4) Il Coordinatore sopraddetto e/o comunque la ditta sarà considerata responsabile, e pertanto soggetto a risarcimento danno, della decisione della mancata interruzione del servizio e dell'adozione delle misure atte a garantire comunque un pasto alternativo ai commensali, qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate situazioni a rischio per la salute degli alunni/insegnanti (Es. somministrazione di pasti deteriorati, comunque apparentemente tossici e/o maleodoranti, presenza di corpi estranei ecc.)



b) a garantire il personale minimo richiesto in ciascuna scuola per la somministrazione dei pasti in quantitativo sufficiente a garantire il servizio con efficienza. Il rapporto inservienti/commensali non dovrà comunque mai essere inferiore a 1/35 per ogni singolo plesso scolastico.

b1) Il personale minimo previsto in rapporto 1/35 dovrà assicurare il servizio di distribuzione per tutta la durata del pasto.

b2) Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio con personale di pari qualifica e pari monte ore.

b3) sarà cura dell'Amministrazione comunicare prima dell'avvio del servizio il quantitativo di alunni e docenti.

2. Igiene del personale:

a) Tutto il personale è tenuto al rispetto delle norme curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo la ditta dovrà mettere a disposizione a proprie spese, in ciascun plesso scolastico, sapone disinfettante (con apposito erogatore) ed asciugamani a perdere corredati di apposito contenitore.

b) La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani da sostituire più volte durante la somministrazione;
- mascherine monouso da utilizzare durante la somministrazione in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove contenere opportunamente la capigliatura;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido;
- camici a manica lunga di colore chiaro;
- ad indossare il tesserino di riconoscimento indicante il nome della ditta, la foto il nome e cognome del titolare atto alla somministrazione e ogni altro elemento/indumento/attrezzatura ritenuta utile;

c) Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo capi diversi per la somministrazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

d) E' fatto divieto per il personale addetto alla somministrazione: masticare gomme, indossare orologi, orecchini, collane, bracciali, anelli, indumenti provvisti di perline o altre applicazioni che nonostante l'utilizzo del camice possano cadere accidentalmente negli alimenti.

3. Formazione del personale:

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

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

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro
- salute e sicurezza sul lavoro, addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale;
- 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.);
- ogni altro tema ritenuto utile e opportuno dalla Ditta;

4. L'Amministrazione si riserva il diritto di valutare il servizio espletato e di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio.



5. L'incarico di cui al presente capitolato non comporta vincolo di subordinazione verso il Comune né della ditta appaltatrice né dei suoi addetti (soci e/o dipendenti) che pertanto non potranno vantare diritti verso l'Amministrazione Comunale per essere assunti alle dipendenze della stessa.
6. Il personale della ditta, inoltre, non dovrà assolutamente creare intralcio allo svolgimento dei compiti di controllo dei dipendenti comunali incaricati, bensì dovrà adoperarsi e collaborare per risolvere nel più breve tempo possibile qualsiasi problema o evento imprevisto.
7. La ditta appaltatrice, nonché il personale impiegato nel servizio, hanno l'obbligo di riservatezza sui dati personali e/o sensibili relativi all'utenza e di rispetto delle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 196/2003 in materia di protezione dei dati, provvedendo alla designazione degli incaricati del trattamento dati. Sarà cura della ditta comunicare il nominativo del titolare del trattamento dei dati e degli incaricati.
8. La ditta sarà inoltre obbligata ad osservare tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, come disposto dalla legge 3 agosto 2007 n. 123, dal decreto legislativo del 19 aprile 2008 n. 81.
9. L'impresa appaltatrice dovrà ottemperare e farsi carico del rispetto di tutti gli obblighi infortunistici, assicurativi, previdenziali e assistenziali previsti dalla normativa vigente nei confronti del proprio personale ed applicare i trattamenti normativi e retributivi previsti dal contratto collettivo di settore.
10. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori, occupati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.
11. **Clausola sociale art. 50 DLgs. 50/2016.** Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato la Stazione Appaltante richiede l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, della clausola sociale prevista dal CCN. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto avvalersi in via prioritaria degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impegnati nel servizio di cui trattasi, per il periodo di durata del servizio stesso.

ART.27 Divieti

Oltre a quanto previsto nel presente Capitolato si specifica che:

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e quant'altro.
2. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
4. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART.28 Aspetti gestionali ed ulteriori obblighi dell'appaltatore

1. La ditta aggiudicataria del servizio ha l'obbligo di:
 - a) uniformarsi a tutte le disposizioni enunciate nel presente capitolato, nonché a quanto offerto in sede di gara;
 - b) provvedere al pagamento puntuale dello stipendio al personale con divieto categorico di rateizzazione. (es. Lo stipendio del mese di settembre dovrà essere corrisposto entro il giorno 20 del mese successivo e le buste paga quietanzate dovranno essere presentate insieme alla fattura del medesimo mese di riferimento).
 - f) provvedere, nei confronti del suddetto personale, ad ogni onere assicurativo, assistenziale e previdenziale, con l'esclusione di ogni possibilità di rivalsa nei confronti del Comune. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento la verifica di tali norme e di denunciare eventuali inadempienze alle competenti autorità;
 - c) sostituire immediatamente il personale in caso di assenza;
 - d) garantire che il personale impiegato:
 - d1) abbia ricevuto un'adeguata formazione
 - d2) conosca le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le norme di igiene della produzione con obbligo della Ditta di procedere a corsi di aggiornamento e di formazione periodici (dei quali dovrà essere data preventiva comunicazione all'Amministrazione Comunale con lauto anticipo).
 - d3) utilizzi indumenti distinti per le differenti fasi trasporto pasti, distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione;



- d4) tenga un comportamento educato e rispettoso nei confronti del personale dell'Amministrazione, della scuola e specialmente con gli alunni.
- e) adottare i provvedimenti di competenza nei confronti del personale che, per comprovate ragioni non si dimostri idoneo allo svolgimento del servizio richiesto (ad es. non adotti le prescrizioni igienico sanitarie sopradette, abbia assunto gravi atteggiamenti ed espressioni verbali poco rispettose nei confronti degli alunni e del personale comunale o scolastico);
- f) la ditta si impegna a comunicare la variazione del nominativo del responsabile della sicurezza indicato nell'istanza di partecipazione alla gara.
- g) consentire, in qualsiasi momento, le ispezioni e verifiche che l'Amministrazione ritenga necessarie. Le verifiche potranno essere svolte anche dalla Commissione di vigilanza pasti.
- h) essere in regola con gli adempimenti di cui al D.Lgs 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" che sarà presentato con la documentazione utile alla stipula del contratto;
- i) individuare un proprio referente/coordinatore con funzioni di raccordo con l'Amministrazione Comunale e comunicarne il nominativo ed i recapiti (telefono cellulare, fax, e-mail) all'Ufficio Pubblica Istruzione entro la data di decorrenza dell'appalto, tale referente dovrà essere raggiungibile garantire l'intervento in caso di esigenze particolari;
- j) rispettare il tempo intercorrente tra la cottura e la somministrazione dei pasti, indicato in sede di gara;
- k) rispettare gli orari di inizio e fine pasto che saranno concordati con l'Amministrazione Comunale e le Autorità Scolastiche e comunicati alla ditta all'inizio del servizio;
- l) adottare tutti gli accorgimenti utili al miglioramento del servizio a seguito di segnalazioni verbali e scritte comunicate durante l'anno scolastico.
- m) attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.
- n) redigere, **entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva**, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D. Lgs. 81/2008). Dovrà essere comunicato al Comune il nominativo del referente per la sicurezza, prima dell'inizio del Servizio, qualora si faccia riferimento a persona diversa da quella indicata nell'istanza di partecipazione alla gara d'appalto.
- o) farsi carico della dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
- p) predisporre, conformemente alle normativa vigente, e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione e se valutato opportuno nei diversi refettori, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.
- q) prestare la massima sorveglianza sulla sicurezza dei locali utilizzati, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di ogni oggetto ivi contenuto e conservato assumendo a proprio carico il totale ripristino di quanto venisse danneggiato dal personale nell'espletamento dei servizi;
- r) provvedere alle operazioni di apertura e di chiusura dei locali oggetto del servizio;
- s) dare notizia all'Amministrazione, con il mezzo più celere e comunque anche in forma scritta entro 24 ore dall'accaduto, di tutti gli incidenti o fatti dolosi che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificano danni, indipendentemente dall'osservanza da parte della ditta stessa degli altri obblighi stabiliti da norme legislative o contrattuali per essa vincolanti;
- t) contrarre ogni forma di assicurazione necessaria per far fronte ad eventuali danni a persone o cose nell'esercizio dell'attività;
- u) restituire all'Amministrazione, al termine del contratto, gli impianti e le attrezzature in buone condizioni d'uso e nelle medesime condizioni di consegna salvo obbligo della ditta ad eventuale risarcimenti danni;
- v) Comunicare alla Stazione Appaltante tutti i nominativi delle persone che possiedono copia delle chiavi dei locali e loro mansione;
- z) restituire all'Amministrazione le chiavi di accesso, compresi eventuali duplicati;
- aa) eseguire o far eseguire quant'altro previsto dal presente capitolato;
- bb) non eseguire sugli impianti, spazi e immobili interventi tecnici non formalmente autorizzati;
- cc) La ditta si obbliga al rispetto degli obblighi di condotta di cui al D.P.R. 62/2013 Codice di comportamento dei dipendenti pubblici ai sensi dell'Art. 2 comma 3 di detto Decreto, a disposizione sul sito istituzionale dell'Ente www.comune.guspini.vs.it;



- dd) la ditta si obbliga ad effettuare a propria cura e spese la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature (fisse e mobili) e di tutti i mezzi di proprietà dell'Ente o di sua proprietà, utili allo svolgimento del servizio;
2. Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programmazione, orari, lavori di manutenzione, etc.) avverranno tra il referente della ditta appaltatrice e il Responsabile del servizio Pubblica Istruzione ovvero proprio incaricato.

ART.29 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

1. Sono a carico dell'Amministrazione:

- a. Liquidazione delle competenze spettanti per il servizio reso;
- b. Comunicare prima dell'avvio del servizio i dati relativi agli utenti (numero iscritti al servizio suddivisi per istituto) che fruiscono del servizio;
- c. Comunicare, anche telefonicamente o via fax o tramite e-mail, eventuali variazioni, comunicate dal dirigente scolastico in merito agli orari di somministrazione dei pasti, alla chiusura delle scuole, a modifiche del menù (pasto freddo, pranzo al sacco) dei percorsi e degli orari d'ingresso e uscita degli studenti.

ART.30 Comunicazioni obbligatorie

1. La Ditta è tenuta a dare immediata comunicazione formale degli eventuali incidenti verificatisi, qualunque importanza rivestano ed anche quando nessun danno si sia verificato.
2. Qualora detti incidenti siano riconducibili alla responsabilità degli operatori della ditta, la Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione i provvedimenti adottati nei loro confronti e farsi carico di qualsiasi onere.

ART.31 Vigilanza e controlli

1. Per tutta la durata dell'appalto l'Amministrazione comunale, per il tramite del proprio personale dipendente o di esterni, si riserva il diritto di verificare la qualità e le quantità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e che il servizio venga svolto in maniera corrispondente al capitolato e al contratto d'appalto pena la risoluzione del medesimo.
2. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso in ogni momento a discrezione dell'Amministrazione, o della ditta, nei modi ritenuti più idonei.
3. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali interessati dal servizio (Centro cottura comunale e, se in uso, della ditta, refettori, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
4. E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.
5. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso dai referenti del Servizio Pubblica Istruzione, dalla Commissione Mensa, dai tecnici comunali.
6. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Nessun controllo dovrà interferire sullo svolgimento del servizio, né sollevare osservazioni al personale alle dipendenze della ditta il quale non dovrà interferire nelle procedure di controllo. La ditta potrà avanzare delle proposte migliorative volte ad ottimizzare il servizio che saranno valutate ed eventualmente applicate.
7. Il personale della ditta aggiudicataria dovrà fornire la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti chiarimenti necessari e la documentazione eventualmente richiesta a quanti ne hanno diritto.
8. Qualora durante il controllo dovessero essere rilevati disservizi o inadempienze ovvero mancato rispetto del capitolato, gli stessi saranno comunicati alla Ditta appaltatrice al fine di poter immediatamente intervenire.
9. L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire al Comune e/o rappresentanti dello stesso e ai componenti della Commissione Mensa, senza diritto di preavviso alcuno, in qualsiasi ora lavorativa, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto dei pasti al fine di verificare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.
10. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.
11. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.



ART.32 Rapporti con l'Amministrazione

1. La ditta appaltatrice avrà quale referente diretto il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione e Sport che controllerà direttamente o attraverso propri incaricati il corretto svolgimento del servizio contestando eventuali inadempienze.

ART. 33 Sospensione del servizio

1. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente. L'Amministrazione non si ritiene responsabile per il mancato ricevimento di comunicazioni attinenti la sospensione delle lezioni da parte delle direzioni scolastiche.

2. Il servizio potrà altresì essere interrotto dal Comune: a) per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio. In tale ultimo caso l'appaltatore dovrà essere informato dell'interruzione con preavviso di almeno quindici giorni, con esclusione di qualsiasi richiesta di risarcimento. b) Potrà essere sospeso inoltre senza obbligo di preavviso qualora l'Amministrazione riscontri situazioni di pericolo per la salute degli alunni con facoltà della stessa di richiedere nell'immediato, telefonicamente o via fax, un pasto sostitutivo anche freddo.

3. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui ai commi precedente o per altre motivazioni comunque imprevedibili, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ART. 34 Sciopero o riduzione del servizio

1. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso.

2. La Ditta si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia, ed è tenuta a garantire i contingenti minimi nel caso di sciopero del personale.

3. Ogni eventuale riduzione o sospensione di servizio dovrà comunque essere comunicata con preavviso di almeno 3 giorni, salvo problematiche che prescindono dalla volontà dell'Amministrazione.

ART. 35 Inadempienze contrattuali, penali

1. La società appaltatrice sarà responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio oggetto del presente appalto.

2. In caso di prestazioni difformi, diverse o non adeguate a quanto previsto dal presente capitolato e, comunque, in caso di infrazioni di breve entità, salvo che le stesse non costituiscano presupposto per l'adozione di provvedimenti di più grave natura accertate dal funzionario comunale preposto, l'Amministrazione può applicare una penalità variabile tra un minimo di € 300,00 e un massimo di € 980,00, a seconda della gravità e previa contestazione scritta da parte del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione che ne fissa anche l'esatto ammontare. Le sanzioni saranno le seguenti, oltre all'adozione di ulteriori misure quali, denuncia alla ASL e al NAS e, in relazione alla gravità della situazione, incameramento della cauzione e/o risoluzione del contratto:

I. Mancato rispetto degli standard previsti da: LGR e ALLEGATO TABELLA DIETETICA (per ogni episodio): € 300,00;

II. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia (per ogni episodio): € 300,00;

III. Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia (per ogni episodio): € 300,00;

IV. Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, (per ogni episodio): € 300,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);

V. Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati (per ogni episodio): € 600,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);

VI. Totale mancata somministrazione di una portata (per ogni episodio): € 400,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);

VII. Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate (per ogni episodio): € 400,00 per ogni dieta mancante o incompleta. Qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale di € 980,00 prevista dal successivo punto XXVIII, l'Amministrazione introiterà la cauzione e potrà risolvere il contratto in danno all'impresa per grave inadempienza. La Ditta dovrà inoltre rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi.

VIII. Mancata consegna di materiale a perdere (per ogni episodio): € 300,00;



- IX. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione (per ogni episodio): € 300,00;
- X. Mancato rispetto del menù previsto (per ogni episodio): (per ciascuna portata) € 300,00;
- XI. Rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici e inorganici (per ogni episodio): da € 300,00 a € 800,00;
- XII. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti (per ogni episodio): da € 300,00 a € 800,00;
- XIII. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili (per ogni episodio): € 300,00;
- XIV. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica (per ogni episodio): € 300,00;
- XV. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 980,00. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto e in tal caso incamerare la cauzione definitiva;
- XVI. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori (per ogni episodio): da € 300,00 a € 500,00;
- XVII. Conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente (per ogni episodio): € 300,00;
- XVIII. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura (per ogni episodio): da € 300,00 a € 500,00;
- XIX. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (per ogni episodio): € 500,00;
- XX. Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto (per ogni episodio): € 300,00 per ciascun plesso;
- XXI. € 300,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Ente Locale di risolvere il contratto e di incamerare la cauzione;
- XXII. da € 300,00 ad € 980,00 (per ogni episodio) qualora la ditta effettui variazioni al menù senza preventiva comunicazione al Comune o per giustificazioni non ritenute accettabili;
- XXIII. da € 300,00 ad € 980,00 (per ogni episodio) per singolo plesso per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dall'amministrazione o del quantitativo migliorativo proposto dalla ditta in ciascun plesso scolastico;
- XXIV. denuncia alle competenti autorità per la mancata applicazione nei confronti del personale impiegato per lo svolgimento del servizio, dei premi e oneri previdenziali ed assicurativi e del Contratto collettivo di categoria;
- XXV. Mancato rispetto delle specifiche di qualità degli alimenti di cui al presente Capitolato e di cui all'Offerta Tecnica presentata in sede di gara: € 300,00 (per ogni episodio);
- XXVII. Mancato rispetto di quanto indicato nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara: € 300,00 (per ogni episodio);
- XXVI. da € 300,00 ad € 980,00 da graduare per similitudine per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente capitolato;
- XXVIII. In caso di recesso dal contratto da parte della Ditta Appaltatrice precedentemente alla data della sua naturale conclusione e per le ipotesi previste dal presente capitolato, si provvederà all'incameramento della cauzione. Si rimanda al successivo Art. 37.
3. Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto (riferito al quinquennio). Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
4. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.
5. Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta anche con Pec alla Ditta. Entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni a mezzo Pec che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopradette.
6. In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice.
7. Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla Ditta mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.
8. In caso di recidiva inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, l'Amministrazione ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.



ART. 36 Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) mancata adozione degli interventi da attuare presso il centro cottura comunale e acquisizione delle autorizzazioni e certificazioni utili all'impiego dello stesso entro 15 giorni lavorativi dalla stipula del contratto;
- b) mancato utilizzo del centro cottura comunale sin dal primo giorno di mensa (15-20 settembre circa per la scuola Primaria T.P.) salvo problematiche legate al periodo troppo ristretto (meno di 15 gg) tra l'aggiudicazione definitiva efficace e l'avvio del servizio. Per sopperire a tale eventualità l'appaltatore dovrà comunque disporre di un centro cottura di emergenza, idoneo e con capacità produttiva tale da garantire il servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale oggetto del presente appalto, come meglio specificato al precedente Art. 23;
- c) puntuale pagamento degli oneri previdenziali, assistenziali, assicurativi e remunerativi dei dipendenti impiegati per lo svolgimento del servizio;
- d) ogni altro elemento che possa influire sulla fiducia accordata alla ditta aggiudicataria;
- b) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
- c) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- d) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;
- e) mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale e mancata applicazione dei contratti collettivi, o reiterati ritardi. Mancato pagamento degli stipendi del personale e/o pagamento ritardato dello stipendio e/o pagamento rateizzato dello stipendio;
- g) interruzione senza giusta causa del servizio;
- h) intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal disciplinare di gara per l'ammissione alla gara e previsti dal D. Lgs 50/2016;
- i) ritardi reiterati nello svolgimento del servizio, mancato rispetto degli orari di cottura e somministrazione dei pasti;
- j) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile;
- k) somministrazione di alimenti deteriorati e/o includenti corpi estranei;
- l) fornitura di alimenti deteriorati e della mancata e immediata sostituzione degli stessi;
- m) mancata fornitura o fornitura parziale degli alimenti;
- n) ripetute violazioni ai patti contrattuali ovvero alle disposizioni legislative e regolamentari;
- o) inottemperanza alle disposizioni previste dal presente capitolato;
- p) ripetuti comportamenti scorretti (quale utilizzo di espressioni volgari e sgarbate) verso gli utenti ed il personale scolastico e comunale sia da parte della ditta aggiudicataria che da parte del personale adibito al servizio;
- q) qualora la Ditta aggiudicataria ceda, o subappalti senza autorizzazione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente ovvero per interposta persona, le situazioni giuridiche soggettive derivanti dal contratto d'appalto. La presente inadempienza determinerà la risoluzione automatica del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c.;
- r) il ripetuto mancato rispetto del tempo indicato in sede di offerta tecnica tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti in refettorio;
- s) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- t) mancato pronto-intervento da parte della ditta di fronte all'eventuale situazione di rischio per la salute dei commensali, anche potenziale, emersa durante lo svolgimento del servizio (es. fornitura di alimenti apparentemente alterati e/o maleodoranti e/o in presenza di corpi inorganici/organici nei pasti);
- u) mancato rispetto degli obblighi di condotta di cui al D.P.R. 62/2013 Codice di comportamento dei dipendenti pubblici ai sensi dell'Art. 2 comma 3 di detto Decreto.

2. La cessazione per scadenza contrattuale del rapporto, la risoluzione volontaria ed anticipata dello stesso, l'esercizio da parte del Comune della facoltà di recesso, la decadenza nonché la risoluzione per inosservanza degli



obblighi contrattuali, comporta l'immediato rientro in possesso da parte del Comune dei locali ed attrezzature impiegate per il servizio.

3. La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento della cauzione e l'esclusione della ditta, o di altra ditta con medesimo rappresentante legale, per gli anni avvenire dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione.

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

5. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati all'Ente per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente.

6. In caso di risoluzione del contratto non è dovuto all'appaltatore il rimborso di alcun onere sostenuto per il ripristino del centro cottura comunale.

7. Nei casi di cui al presente Articolo l'Amministrazione comunale sarà tenuta a corrispondere soltanto il prezzo contrattuale dell'appalto effettivamente espletato fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute, nonché gli eventuali danni conseguenti all'inadempimento stesso. L'Impresa rinuncia ad ogni richiesta di danni indiretti e conseguenti e di mancato guadagno.

8. L'Amministrazione comunale conserva piene ed intere le sue ragioni di indennizzo per qualsiasi titolo sulla cauzione depositata a garanzia del contratto.

ART.37 Recesso dal contratto da parte dell'appaltatore

1. Nel caso in cui l'appaltatore receda dal contratto l'Amministrazione comunale procederà all'incameramento della garanzia definitiva, alle dovute segnalazioni all'ANAC e ai soggetti eventualmente preposti, chiederà il risarcimento dei danni subiti con addebito delle spese sostenute per poter sopperire al disagio dell'espletamento di nuova procedura di gara e per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente, compresa la maggiore spesa derivante dalla riassegnazione del servizio. Si determinerà l'esclusione della ditta, o di altra ditta con medesimo rappresentante legale, per gli anni avvenire dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione.

2. In ogni caso nulla è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART.38 Effetti della risoluzione – esecuzione in danno

1. L'Amministrazione comunale, a seguito della risoluzione, ha diritto di affidare a terzi il servizio in danno alla ditta inadempiente alla quale saranno addebitati i costi ed i danni eventualmente derivanti dall'Amministrazione medesima.

2. Per il risarcimento dei danni, l'Amministrazione potrà rivalersi sul deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'Impresa senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione comunale sui beni dell'impresa aggiudicataria.

ART.39 Divieto di cessione del contratto e del credito

1. È fatto assoluto divieto all'Impresa aggiudicataria di cedere, in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo, il presente contratto, a pena di nullità della cessione.

2. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione, pena l'incameramento della cauzione, l'immediata rescissione del contratto e conseguente rivalsa dei danni subiti.

3. In caso di inadempimento, fermo restando il risarcimento del danno, prioritariamente mediante l'incameramento della cauzione, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto il rapporto contrattuale.

ART.40 Modalità di pagamento dei corrispettivi

1. L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta appaltatrice un compenso mensile posticipato sulla base dei pasti giornalmente erogati.

2. Con il pagamento di tale corrispettivo il contraente appaltatore s'intende compensato di ogni suo avere, per cui non potrà pretendere dall'Amministrazione comunale per il servizio di cui trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, alcun altro diritto a nuovi maggiori compensi, salvo quanto disposto nei successivi articoli.

3. I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dall'emissione attraverso il Sistema di Interscambio di regolare fattura elettronica salvo presentazione della documentazione di seguito richiesta) alla quale dovranno essere allegati:

a) per il 1° mese:



a1) Elenco personale assegnato all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con l'indicazione delle relative mansioni e del plesso di destinazione;

b) Ogni mese incluso il primo:

b1) Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 dall'appaltatore attestante che il personale impiegato per lo svolgimento del servizio è provvisto di idoneo e regolare contratto di lavoro ed è stato regolarmente retribuito per il servizio reso con riferimento al periodo per il quale si chiede la liquidazione al Comune. L'Amministrazione si riserva di chiedere copia dei contratti stipulati (dai quali dovrà risultare la tipologia, la durata ecc) e ai dipendenti la veridicità della dichiarazione resa ovvero mediante richiesta di copia delle buste paga regolarmente quietanzate).

b2) Dichiarazione del legale rappresentante della Ditta (corredata da copia del documento di identità personale) con la quale si attesta che i versamenti di premi INAIL e dei contributi previdenziali e assistenziali in oggetto vi sono anche quelli del personale nominativamente individuato impiegato per lo svolgimento del servizio presso il Comune di Guspini.

b3) Su richiesta dell'Amministrazione, bolle di accompagnamento o documentazione alternativa relativa alla qualità e provenienza degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio;

b4) Bolle di accompagnamento, firmate dal personale dei singoli plessi scolastici, attestanti l'avvenuta fornitura dei pasti ed il quantitativo degli stessi.

4. Le fatture, che dovranno essere emesse nel mese successivo a quello a cui si riferisce il servizio prestato, saranno liquidate entro 30 giorni dal ricevimento, previo visto di regolarità posto dall'ufficio competente e verifica della regolarità contributiva, oltre che presentazione della documentazione allegata di cui al comma 3 del presente articolo, salvo problematiche di carattere finanziario legate al Patto di Stabilità.

5. Sull'importo dei corrispettivi spettanti alla Ditta saranno operate le detrazioni delle somme eventualmente dovute a titolo di penali per inadempienze o per ogni altro indennizzo o rimborso contrattualmente previsto.

6. L'Impresa appaltatrice, ai sensi dell'art. 3, c. 8 della L. 136/2010 e s.m.i. a pena di nullità del contratto, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario solamente su conto corrente dedicato. L'appaltatore dovrà comunicare gli estremi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'appaltatore provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

7. Le fatture dovranno indicare in modo dettagliato il numero di pasti erogati per ciascun plesso distinguendo i pasti degli alunni dai pasti dei docenti.

8. I quantitativi dei pasti forniti indicati nelle fatture dovranno indicare obbligatoriamente i medesimi valori riscontrabili mediante il sistema di rilevazione delle presenze il giorno di emissione delle fatture stesse. Eventuali discrepanze tra il numero dei pasti riscontrabili a sistema e il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati, mediante le bolle di accompagnamento, saranno riconosciute all'appaltatore mediante conguaglio con cadenza trimestrale e a seguito dell'emissione di apposita fattura;

9. L'aggiudicatario dovrà utilizzare il seguente Codice Univoco per il Sistema di Interscambio: VE0AL1. Sarà cura dell'Amministrazione comunicare tempestivamente eventuali modifiche.

10. Ai sensi dell'Art. 30 comma 5 bis D.Lgs 50/2016 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART.41 Garanzia definitiva

1. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'appaltatore, successivamente all'aggiudicazione e prima della stipulazione del relativo contratto è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo contrattuale (riferito al quinquennio). In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento (Art. 103 del D.Lgs. 50/2016). E' fatta salva comunque la risarcibilità per maggior danno.

2. La garanzia definitiva dovrà essere prestata tramite cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016. La garanzia fideiussoria 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 la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante.

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



4. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovutogli.
5. La mancata costituzione della garanzia di cui ai paragrafi precedenti determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm. da parte dell'Amministrazione, che si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
6. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Impresa, la garanzia fideiussoria deve essere presentata dalla mandataria capogruppo a nome di tutte le ditte componenti l'A.T.I.
7. L'ammontare della cauzione sarà ridotta ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.lgs 50/2016. In caso di RTI o Consorzio, la facoltà di riduzione della garanzia sarà riconosciuta solo se tutte le componenti il raggruppamento e/o le consorziate indicate come esecutrici, risulteranno in possesso delle certificazioni richieste a tal fine. Nel caso di associazioni temporanee orizzontali, il beneficio della riduzione della garanzia è fruibile solo se tutte le imprese sono in possesso della certificazione di qualità; in caso di associazione temporanea verticale, il suddetto beneficio è attribuito alle imprese in possesso della certificazione di qualità, per la quota parte ad esse riferibile.
8. Resta inteso che sulle somme versate a titolo di cauzione, non matureranno interessi attivi a favore dell'appaltatore.
9. Resta inteso inoltre che l'Amministrazione è autorizzata a prelevare dalle somme costituite a titolo di cauzione quelle somme che si renderanno necessarie per interventi sostitutivi di servizi e prestazioni da rendere a norma del presente capitolato, ovvero per la riparazione e/o sostituzione di attrezzature danneggiate addebitabili allo stesso per palese violazione degli obblighi e degli impegni assunti.
10. La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore della documentazione l'avvenuta esecuzione.

ART.42 Assicurazioni ed obblighi assistenziali-HACCP-DUVRI

1. L'appaltatore assume sopra di sé ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio mensa, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti, impegnandosi a sollevare il Comune da ogni pretesa di terzi, anche assumendosi in proprio la gestione delle eventuali liti, con l'affidamento del mandato al legale di propria fiducia.
2. L'appaltatore è tenuto a stipulare apposita polizza assicurativa RCT per Rischi igienico-sanitari nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. Tale polizza dovrà coprire gli incidenti "in itinere" (a titolo di esempio spese mediche, ecc.) ed i casi d'intossicazione da cibi e bevande, malori, vertigini, incoscienza, ecc, che comportino conseguenze d'invalidità o morte dell'utilizzatore. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.
3. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.
4. Copia della polizza dovrà essere presentata all'Amministrazione a seguito della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva efficace e prima della firma del contratto, ovvero prima dell'avvio del servizio in caso di avvio anticipato.
5. In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al c. 2 del presente articolo, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche. In tal caso dovrà essere consegnata all'Amministrazione copia autentica della polizza, che dovrà contenere un'appendice alla stessa nella quale sia esplicitata che alla polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di Guspini, precisando che non vi siano limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 2.000.000,00.
6. E' inoltre obbligo dell'appaltatore stipulare apposita polizza assicurativa a garanzia di eventuali danni arrecati da terzi o dal personale nell'espletamento del servizio a beni immobili e mobili per un massimale non inferiore € 1.000.000,00.
7. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa sarà condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.



8. La ditta è obbligata, inoltre, a farsi carico degli obblighi e degli oneri assicurativi e assistenziali o previdenziali.
9. Resta inteso che l'Amministrazione, in ogni momento, si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti o soci impiegati nel servizio.
9. La stazione appaltante ha rilevato rischi da interferenze, ai sensi dell'Art. 28 del D.lgs 81/2008 e ha predisposto il DUVRI, facente parte dei documenti di gara. L'appaltatore a seguito della propria valutazione, potrà prendere ulteriori precauzioni finalizzate a garantire la sicurezza.
10. Gli oneri per la sicurezza valutati dalla Stazione Appaltante, necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza riscontrati, sono pari a € 388,20 per anno scolastico (€ 0,01 per il prezzo del singolo pasto posto a base di gara) e non sono soggetti a ribasso.
11. Resta salvo che la Ditta dovrà prevedere gli oneri per la sicurezza da rischio specifico (variabili e soggetti a ribasso).
12. L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. La ditta dovrà inoltre farsi carico del DVR e di ogni altro onere inerente la sicurezza sul posto di lavoro che dovrà essere esibito all'Amministrazione su richiesta della stessa.
13. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART.43 Elezione domicilio società appaltatrice

1. Per tutti gli effetti del presente capitolato la società appaltatrice elegge il proprio domicilio presso gli Uffici del Comune di Guspini.

PARTE II

NORME GENERALI E FINALI

ART.44 Spese contrattuali

1. Il contratto verrà stipulato, nella forma Pubblico Amministrativa e firmato digitalmente. Qualsiasi spesa inerente o conseguente a questa, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore (diritti di segreteria, i bolli e tutte le spese accessorie, importo appalto da rideterminare in relazione al costo del servizio scaturente dall'offerta economica): orientativamente € 200,00 imposta di registro, € 16,00 (ogni 4 pag. di contratto e allegati) imposta di bollo, € 2.829,46 diritti di rogito.

ART.45 Controversie

1. In caso di contestazione nel corso del servizio è precluso all'azienda l'assunzione di decisioni unilaterali, quali sospensione, riduzione o modificazione del servizio.
2. Tutte le controversie, riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste dal Presente Capitolato e quindi dell'esecuzione del contratto, dovranno essere preliminarmente esaminate dalle parti in via amministrativa.
3. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC. Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.
4. Non è ammesso l'arbitrato in merito all'interpretazione del presente Capitolato e relativi allegati. Per le controversie non composte in via amministrativa derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Cagliari.

ART.46 Subappalto

1. E' fatto espressamente divieto alla ditta appaltatrice di subappaltare in tutto o anche in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.
2. Si applica l'Art. 105 del D.Lgs 50/2016.
3. In ogni caso il subappalto, previa autorizzazione della S.A., potrà essere ammesso solo per le prestazioni secondarie individuate nel precedente Art. 6 e nello specifico:

- Sparecchiare al termine del servizio: con lavaggio delle stoviglie a carico dell'appaltatore;



- **Pulizia e sanificazione** dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione);
- **Raccolta e smaltimento** differenziato dei rifiuti;
- **Disinfestazioni**: sarà cura dell'appaltatore, coinvolgendo le autorità competenti, attivarsi per gli eventuali interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e altro al fine di garantire perennemente la perfetta igiene dei locali impiegati per lo svolgimento del servizio;

ART.47 Rinvio

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

ART.48 Trattamento dei dati

1. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dall'amministrazione appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto oltre a quanto previsto dall'art.16 del Capitolato d'Appalto.
2. Con la sottoscrizione e l'invio dell'offerta per la partecipazione alla gara, i concorrenti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

ART.49 Avvertenze

1. Si informa che di qualsiasi eventuale variazione, rettifica, integrazione in merito alla presente gara sarà data comunicazione sul sito istituzionale dell'ente www.comune.guspini.vs.it sezione bandi e gare o sarà data comunicazione tramite PEC.

ART.50 Responsabile del Procedimento

- Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Sara Ruggeri
- Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione: Dott.ssa Simonetta Usai

ALLEGATI:

- **ALLEGATO C1 LINEE GUIDA REGIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA R.A.S. approvate con Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016**
- **ALLEGATO C2 TABELLA DIETETICA**
- **ALLEGATO C3 DUVRI**
- **ALLEGATO C4 MAPPA**
- **ALLEGATO C5 INVENTARIO ATTREZZATURE E BENI**
- **ALLEGATO C6 SCHEMA DI CONTRATTO**
- **ALLEGATO C7 RELAZIONE TECNICA**
- **ALLEGATO C8 QUADRO ECONOMICO**