



# Comune di Selargius

Provincia di Cagliari

AREA 1 SOCIO/ASSITENZIALE- CULTURALE-SPORTIVA

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

ALLEGATO "A"

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/20 E 2020/21

### ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio mensa a ridotto impatto ambientale presso le Scuole dell'Infanzia e Primarie Statali funzionanti a tempo pieno per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 e riguarda, in particolare, le Scuole dell'Infanzia "Su Planu", "Via Bixio", "Canelles", "San Nicolo", "Via Bellini", via "Dante" e "Paluna San Lussorio" (7 plessi) e le Scuole Primarie "Via Rossini" e "Santu Nigola" (2 plessi, limitatamente alle classi funzionanti a tempo pieno). Il servizio consiste nella somministrazione di pasti pronti preconfezionati nel pieno rispetto del menù stagionale autunno/inverno – primavera/estate e delle tabelle merceologiche - grammature suddivise per fasce d'età predisposte dall'Azienda Tutela Salute Sardegna – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, allegate al presente capitolato, nei giorni di attività didattica previsti dal calendario scolastico, fino al 30 giugno 2021.

Il presente capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dall'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché dal D.M. 25/07/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari". L'Amministrazione Comunale, in particolare, obbliga l'impresa aggiudicataria all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinati dall'art. 3/bis del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute e approvate in Conferenza Stato-Regioni (pubblicate nella Gazzetta Ufficiale dell'11 giugno 2010) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016.

Il servizio si articola su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì. Si prevede l'erogazione, per ciascun anno scolastico, dei seguenti pasti:

- n. 59.500 pasti agli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 26.000 pasti agli alunni della scuola primaria;
- n. 8.000 pasti agli insegnanti;

Non costituisce minimo garantito per l'aggiudicatario il numero dei pasti precedentemente indicato, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica dei plessi interessati. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di diminuire o aumentare, previo tempestivo preavviso alla Ditta, il numero dei beneficiari e/o delle scuole interessate al servizio mensa senza che l'Appaltatore possa avanzare pretese e con l'obbligo, da parte sua, in caso di variazione del numero dei pasti da erogare, di praticare lo stesso prezzo unitario d'appalto. Alla predetta scadenza il rapporto si intenderà risolto di diritto, senza obbligo di disdetta.

L'Amministrazione Comunale si riserva di far iniziare il servizio nelle more della stipulazione del contratto d'appalto e le ditte concorrenti, con la partecipazione stessa alla gara, esplicitamente accettano questa possibilità, senza opporre riserve. Qualora, alla scadenza dell'appalto, l'Amministrazione Comunale non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante, e alle medesime condizioni contrattuali di cui al contratto d'appalto, dietro semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

## **ART. 2 – PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

Per piatto pronto preconfezionato si intende l'insieme delle pietanze o portate (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, e frutta) che vengono distintamente raccolte in appositi contenitori monoporzione atossici e termici da utilizzare una sola volta (materiale a perdere) e sigillati a mezzo di macchinario idoneo. I pasti dovranno essere preparati con legume "fresco-caldo (questo significa che per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°C) presso un centro di cottura adeguatamente attrezzato, con potenzialità (certificata dalla ASL competente) delle strutture e delle attrezzature compatibile con la produzione giornaliera richiesta (media giornaliera pari a n. 600 pasti circa), al netto di altre forniture già in corso o di certa aggiudicazione. Il centro deve possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. n. 327/1980, essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi dell'art. 2 Legge n. 283/1962 e del Regolamento (CE) n. 852/2004 e deve essere ubicato a distanza non superiore a 30 km dalla sede municipale, sita in Via Istria n. 1, considerando il percorso stradale più breve. E' esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti, nonché l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate, ancora calde, in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi scolastici, secondo gli orari stabiliti dalle competenti Autorità Scolastiche. A tal fine l'appaltatore dovrà acquisire dalla competente Direzione Didattica, prima dell'inizio del servizio, gli orari di somministrazione stabiliti per ogni singola sede scolastica.

Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovaglette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie, filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

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

### ART. 3 - OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà provvedere:

- 1) alla fornitura dei pasti in conformità al menù stagionale e alle tabelle merceologiche - grammature suddivise per fasce d'età di cui al precedente art. 1, alla fornitura di acqua oligominerale naturale non gasata in confezione da 50 cl. in base al fabbisogno degli utenti del servizio ed alla somministrazione, qualora necessario e senza alcuna maggiorazione del prezzo pattuito, di diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche ed etniche-religiose, previa formale approvazione della A.S.L. Qualora per causa di forza maggiore (irreperibilità sul mercato di qualche genere alimentare, interruzione generale di energia elettrica, avaria degli impianti di produzione e/o di conservazione, etc.) la Ditta appaltatrice non potesse preparare i pasti stabiliti per quel dato giorno, potrà provvedere diversamente previa comunicazione alla Stazione Appaltante ed alle scuole interessate, comunque nel rispetto generale del menù stagionale e delle tabelle merceologiche - grammature suddivise per fasce d'età di cui al precedente art. 1;
- 2) alla gestione del servizio nell'integrale rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e Clausole Contrattuali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari adottati con Decreto Ministero Ambiente del 25 luglio 2011, di cui al successivo art. 3/bis. La Ditta si impegna inoltre, a parità di condizioni economiche connesse all'approvvigionamento dei generi alimentari, a privilegiare le forniture basate sul sistema della filiera corta di cui all'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 ed all'art. 2, comma 1, della L.R. n. 1/2010, nonché le forniture a chilometro zero, di cui all'intesa stipulata in data 23/06/2010 tra la Regione Sardegna, l'Anci e l'Agenzia Laore;
- 3) alla gestione di tutte le attività necessarie per l'attuazione e implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007;
- 4) al trasporto dei pasti preconfezionati fino alle scuole interessate ed alla relativa somministrazione ad alunni ed insegnanti, da effettuarsi mediante l'impiego di almeno un inserviente ogni 30 utenti o frazione di 30. La ditta avrà cura di procedere quotidianamente, tra le ore 9.30 e le ore 10.00, alla ricognizione del numero dei pasti effettivamente occorrenti per ciascun plesso scolastico in funzione degli alunni presenti, impegnandosi a somministrare il numero esatto dei pasti richiesti. La ditta dovrà altresì provvedere all'elaborazione di un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli centri di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro di produzione pasti all'ultimo centro di ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti. Tutti i mezzi dovranno essere in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 in materia di trasporto di sostanze alimentari in genere e essere immatricolati in classe ambientale almeno EURO 4;
- 5) allo sbarazzo dei tavoli ed alla pulizia e disinfezione giornaliera delle sale mensa e dei locali adiacenti eventualmente utilizzati (compresi arredi, attrezzature ed infissi), assumendo a proprio carico le spese per l'acquisto dei materiali occorrenti. I rifiuti solidi urbani prodotti presso ciascuna mensa scolastica devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere forniti dalla stessa ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata nell'assoluto rispetto del vigente calendario settimanale di ritiro;

- 6) alle attrezzature di cucina necessarie per la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti, tenendo conto del numero dei pasti da erogare e delle istruzioni che verranno eventualmente impartite dall'Autorità Sanitaria. Detta attrezzatura resta di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio. Si intende a carico della ditta anche la fornitura del tovagliato a perdere;
- 7) ad indicare, quale referente verso l'Amministrazione Comunale per tutte le problematiche inerenti il servizio di che trattati, idoneo soggetto in possesso di specifica esperienza e professionalità, sempre reperibile e munito di telefono cellulare;
- 8) ad effettuare, qualora richiesto dalle Istituzioni Scolastiche interessate, il servizio di mensa alle stesse condizioni economico-organizzative di cui al presente appalto (con particolare riferimento agli obblighi stabiliti dal presente art. 3) anche presso altri plessi scolastici cittadini sedi di svolgimento di iniziative parascolastiche non inquadrabili nelle attività a tempo pieno e/o prolungato, nonché a favore degli alunni frequentanti i corsi a tempo prolungato (orario prolungato per due giorni alla settimana) funzionanti presso le Scuole Primarie e Secondarie di 1° Grado ubicate nel territorio comunale. A tal fine la ditta dovrà instaurare il conseguente rapporto contrattuale direttamente con le famiglie interessate e/o con specifici soggetti gestori segnalati dalla competente Istituzione Scolastica;
- 9) alle spese connesse all'assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo del sistema informatizzato di rilevazione, prenotazione e riscossione buoni pasto "School.net" della ditta Etica Soluzioni srl, utilizzato con decorrenza anno scolastico 2017/18 e di cui l'Amministrazione Comunale è proprietario delle licenze d'uso, nonché alla corretta esecuzione degli adempimenti gestionali a proprio carico, in conformità alle prescrizioni di cui al successivo art. 3/ter;
- 10) alla registrazione, quale ditta appaltatrice, di tutte le mense scolastiche elencate nel precedente art. 1, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 ed alla L.R. n. 3/2008

**ART. 3/bis - CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011**

**SPECIFICHE TECNICHE**

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 25/07/2011, che di seguito si riportano:

**5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE**

**5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande**

- 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 in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

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 e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite

(Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 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) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- 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 e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 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 da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire:

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'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.

Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche logistiche o igienico sanitarie

**Verifica:** Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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

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

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le

Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

### **5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto**

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del luglio 2009 (2009/568/CE).

**Verifica:** L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

### **5.3.3 Trasporti**

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

Mezzi di trasporto su ferro

Veicoli, almeno euro 4

Veicoli elettrici

Vetture ibride

**Verifica:** L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

### **5.3.4 Consumi energetici**

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, dovranno essere utilizzati apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

**Verifica:** Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

### **5.3.5 Pulizie dei locali**

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui

detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

**Verifica:** L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

### **5.3.6 Requisiti degli imballaggi**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

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

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

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

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

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

**Verifica:** L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Auto dichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

### **5.3.7 Gestione dei rifiuti**

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

**Verifica:** Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

### **5.3.8 Informazione agli utenti**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

Provenienza territoriale degli alimenti

Stagionalità degli alimenti

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

**Verifica:** Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale

rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

L'Amministrazione ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

## **CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)**

Relativamente al servizio, ai sensi del D.M. 25/07/2011 più volte citato, l'impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguenti prescrizioni:

### **5.5 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)**

#### **5.5.1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari**

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 (12)). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

#### **5.5.2. Riduzione e gestione dei rifiuti**

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

#### **5.5.3. Formazione del personale**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mensa.

## **ART. 3/ter - SISTEMA INFORMATIZZATO DI RILEVAZIONE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE BUONI PASTO MENSA SCOLASTICA**

Per la gestione informatizzata del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso. L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è **posto a carico della ditta**. Sarà

cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Al fine di non creare disagi alle famiglie si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile, nonché lo storico dei dati affinché l'Ente possa continuare nelle operazioni di recupero del credito e nella messa a ruolo. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali al servizio e anche tramite portale internet
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite degli sportelli sul territorio e anche tramite canali telematici messi a disposizione del sistema.
- Il sistema School.Net dovrà essere implementabile per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012.  
La ditta aggiudicataria dovrà rendersi pertanto disponibile, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad integrare il sistema School.Net con "PAGOPA" secondo le disposizioni della normativa in materia, **senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.**  
L'interfacciamento richiesto sarà dunque a totale carico della ditta aggiudicataria.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori
- l'incasso delle rette
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva degli utenti insolventi

#### **Compete alla ditta aggiudicataria:**

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori

- La fornitura di pacchetti sms per il sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema. Sarà da prevedere un intervento annuale di formazione per il personale comunale.

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso.

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima dell'inizio della fornitura dovrà mettersi in contatto con la Società Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di attivazione del servizio mensa.

---

### **Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia**

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

- A) Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.
- B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.

## **ART. 4 - REQUISITI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il personale impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare in materia di somministrazione di alimenti nelle mense scolastiche ed essere a conoscenza dei criteri di base dei decreti legislativi n. 193/2007 e n. 81/2008;
- 2) essere munito, durante lo svolgimento delle proprie funzioni, degli indumenti prescritti dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 in materia di igiene e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. n. 81/2008 in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. E' inoltre obbligatorio il possesso di libretto di idoneità sanitaria in corso di validità;
- 3) comportarsi in modo cortese e gentile con gli insegnanti, con il personale ausiliario e, soprattutto, con gli alunni, garantendo idonea assistenza durante la somministrazione dei pasti (sbucciare e servire la frutta, versare l'acqua agli alunni più piccoli, etc.). Il personale, inoltre, dovrà incentivare la consumazione del pasto in modo garbato, non ritirando immediatamente le pietanze nel caso in cui l'alunno dimostri inappetenza, segnalando tali situazioni agli insegnanti preposti;

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta l'immediata sostituzione delle persone che dovessero palesemente risultare non idonee allo svolgimento delle mansioni proprie del servizio.

## **ART. 5 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sia per mezzo dei suoi incaricati (dipendenti comunali e/o consulenti all'uopo nominati) e sia tramite le strutture della competente A.S.L. , dei controlli sull'andamento del servizio, sia alla consegna delle derrate alimentari da parte della ditta fornitrice, sia nel centro di cottura e confezionamento e sia nei refettori dei plessi scolastici interessati. Analoga attività di controllo verrà inoltre svolta a cura del Comitato Mensa, secondo modalità e competenze stabilite dalla A.S.L. di Cagliari – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione con propria nota prot. n. 4176 del 22/11/2007. Le Istituzioni Scolastiche dovranno comunicare all'Amministrazione Comunale ed alla ditta appaltatrice i nominativi dei genitori (non oltre due per ogni singolo plesso) costituenti il Comitato Mensa.

Tali controlli, che potranno essere sia visivi che analitici, riguarderanno tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto e somministrazione. La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire la documentazione inerente gli acquisti dei prodotti utilizzati. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati. A tal fine è fatto obbligo alla ditta di rendere giornalmente disponibile presso ciascuna scuola interessata al servizio, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione, un pasto campione composto in conformità al menù stabilito per quel dato giorno.

## **ART. 6 – MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato. La ditta, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs. n. 193/2007, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo. L'autocontrollo, con metodologia HACCP, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

## **ART. 7 - PAGAMENTI**

Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario, entro il 60° giorno successivo dalla data di presentazione di regolare fattura.

La presentazione delle singole fatture mensili è subordinata al rilascio, da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, dell'attestazione di conformità in corso di esecuzione, confermata dal Responsabile Unico del Procedimento, dalla quale risulti la regolarità delle prestazioni effettuate in termini di qualità e quantità ed il rispetto delle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. Si

applicano le disposizioni di cui all'art. 102 del D. Lgs. n. 50/2016.

Ai fini del rilascio della predetta attestazione la Ditta appaltatrice si obbliga a trasmettere all'Amministrazione Comunale, entro 30 giorni dalla conclusione del mese di riferimento, la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, sottoscritta dal legale rappresentante, corredata da una fotocopia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante il regolare pagamento delle retribuzioni per il mese di riferimento, in relazione ai dipendenti occupati nell'appalto di che trattasi, nonché i prospetti mensili, redatti singolarmente per ciascuna scuola, dei pasti somministrati giorno per giorno ad alunni ed insegnanti, vistati per regolarità dal competente dirigente scolastico.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016. Ai fini del pagamento dei corrispettivi mensili, l'Amministrazione, inoltre, si impegna ad acquisire, nei termini previsti dalle norme, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.). Con tale corrispettivo la ditta affidataria si intende del tutto compensata per il servizio prestato senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi. Il prezzo di aggiudicazione si intende fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta appaltatrice si obbliga a trasmettere all'Amministrazione Comunale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 (Tracciabilità dei flussi finanziari), gli estremi identificativi di uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche non in esclusiva, al pagamento delle fatture inerenti il presente appalto, precisando contestualmente le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui medesimi conti

## **ART. 8 - ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria. Quest'ultima, pertanto, è tenuta a stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore a € 10.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo, con i limiti di € 5.000.000,00 per persona lesa e di € 1.000.000,00 per danni a cose o animali.

La ditta affidataria è tenuta, altresì, a documentare prima della stipula del contratto l'adempimento dei suindicati obblighi assicurativi ed a comunicare tempestivamente (e, comunque, entro giorni cinque lavorativi dalla data della variazione) ogni variazione in merito.

## **ART. 9 - PENALITÀ**

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto a mezzo raccomandata A.R., ai sensi di legge. Entro il termine di giorni dieci, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni. Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, è facoltà della Stazione Appaltante applicare le seguenti sanzioni pecuniarie:

### **1. Standard merceologici.**

1.1. - € 600,00

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. - € 600,00

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. - € 600,00  
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

## **2. Rispetto del menù.**

2.1. - € 600,00  
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

2.2. - € 600,00  
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

2.3. - € 300,00  
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

2.4. - € 300,00  
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

## **3. Quantità.**

3.1. - € 600,00  
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

3.2. - € 6.000,00  
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

3.3. - € 3.000,00  
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

3.4. - € 600,00  
Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

3.5. - € 300,00  
Mancata consegna di materiale a perdere.

3.6. - € 300,00  
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

## **4. Igienico-sanitari.**

4.1. - € 600,00  
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. - € 300,00  
Rinvenimento di parassiti.

4.3. - € 1.200,00  
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. - € 600,00  
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. - € 600,00

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6. - € 1.200,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. - € 1.200,00

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

4.8. - € 600,00

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).

4.9. - € 600,00

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. - € 600,00

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11. - € 600,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.

4.12. - € 600,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13. - € 600,00

Mancato rispetto delle norme igienico-Sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

## **5. Tempistica.**

5.1. - € 300,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

5.2. - € 600,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto.

## **6. Personale.**

6.1. - € 600,00

Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 4 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Stazione Appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta aggiudicataria. In tal caso quest'ultima sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione del servizio fino alla data di decorrenza del nuovo appalto, con l'eventuale maggiore spesa a carico dell'inadempiente.

## **ART. 10 - SUBAPPALTO**

Non è ammessa, in relazione alla particolare natura del servizio, la cessione ed il subappalto, anche parziale, del servizio medesimo.

## **ART. 11 – GARANZIA DEFINITIVA**

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del D. Lgs. n. 50/2016, pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. All'importo della garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. 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 dai corrispettivi d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Si applicano, per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, le disposizioni di cui all'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

## **ART. 12 - IMPOSTE, TASSE E VINCOLI CONTRATTUALI**

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

La sottoscrizione del contratto, redatto in forma pubblico-amministrativa a cura del Segretario Generale, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della ditta affidataria, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

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

## **ART. 13 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI**

La ditta affidataria è tenuta all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia (comprese quelle che potranno essere emanate nel corso dell'appalto) ed all'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale per il personale dipendente dalle imprese dei servizi di cui in oggetto e negli accordi locali integrativi dello stesso. Il suddetto obbligo vincola la ditta affidataria anche se non aderente alle associazioni stipulanti i contratti.

In caso di inottemperanza agli obblighi suddetti, accertata dalla stazione appaltante o segnalata dall'Ufficio Provinciale del Lavoro e della Massima Occupazione di Cagliari (o altro organo competente), l'Amministrazione comunale comunica alla ditta affidataria e, se del caso, all'Ufficio stesso (o ad altro organo competente) l'inadempienza e procede ad una ritenuta del 20% (ventipercento) sui pagamenti in acconto, destinando le somme accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta affidataria della somma accantonata non è effettuato fino a quando dall'Ufficio Provinciale del Lavoro (o altro organo competente) non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le ritenute sui pagamenti di cui sopra, la ditta affidataria non può opporre eccezione alcuna nè ha titolo al risarcimento dei danni.

La ditta affidataria ha l'obbligo di osservare e fare osservare ai propri dipendenti le disposizioni di leggi e regolamenti in vigore o che potranno essere emanati nel corso dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle aventi diretta connessione con i servizi previsti nel presente capitolato.

La ditta affidataria è tenuta ad osservare le disposizioni che saranno emanate dall'Ufficio Provinciale del Lavoro e della Massima Occupazione e dalla A.S.L., nonché dagli altri organi nazionali e locali competenti in materia, in ordine alle dotazioni di mezzi di protezione tecnica, sanitaria ed igienica degli operatori e del personale in genere, alle modalità di esercizio dell'attività e degli interventi e dai necessari controlli sanitari.

#### **ART. 14 – SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE**

La ditta affidataria è obbligata al rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro, restando a suo completo carico tutte le spese necessarie per l'attuazione delle norme medesime. Il nominativo del responsabile della sicurezza dovrà essere comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale.

A corredo del presente Capitolato è stato redatto dall'Amministrazione Comunale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 26, comma 3-ter, del D. Lgs n. 81/2008, il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), dal quale si rilevano costi per la sicurezza pari ad € 0,00.

Il predetto documento riporta una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del servizio di che trattasi e, a norma del predetto art. 26, comma 3-ter, del D. Lgs n. 81/2008, dovrà essere successivamente integrato, prima dell'attivazione del servizio, dai soggetti presso i quali dovrà essere eseguito il contratto, ovvero dai competenti Dirigenti Scolastici, mediante l'inserimento dei rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. Tale integrazione, sottoscritta per accettazione dal rappresentante legale della ditta affidataria, integra gli atti contrattuali.

La ditta affidataria, dal momento dell'assunzione del servizio, deve mettere in atto tutte le misure per ridurre od eliminare del tutto gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del D.U.V.R.I.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la ditta affidataria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati. Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta affidataria.

#### **ART. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La stazione appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la ditta affidataria:

- a) venga a perdere i requisiti di idoneità;
- b) non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
- c) non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni, ovvero lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
- d) si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
- e) si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.

Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, lett. a), del presente articolo, per la quale la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. ai sensi di legge. Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 9 del presente Capitolato Speciale.

Senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della Stazione Appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, la Stazione Appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

#### **ART. 16 - SOSTITUZIONE DELL'AFFIDATARIO**

In caso di fallimento della ditta affidataria o di risoluzione del contratto per grave inadempimento della medesima, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dalla lettera d'invito alla procedura negoziata, dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di ristorazione scolastica.

#### **ART. 17 - CONTROVERSIE**

Tutte le controversie che insorgessero tra la Stazione Appaltante e la ditta affidataria in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa fra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice Ordinario. Foro competente è quello di Cagliari.

#### **ART. 18 - OSSERVANZA DI NORME**

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, atte a garantirne la sicurezza e la salubrità, ed alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.