



**COMUNE DI SESTU**

**Città Metropolitana di Cagliari**

Settore Servizi Demografici, Pubblica Istruzione,  
Cultura e Sport, Biblioteca, Contenzioso

-----  
Via Scipione, 1 – 09028 – Tel. 070 2360460

email: [pubblica.istruzione@comune.sestu.ca.it](mailto:pubblica.istruzione@comune.sestu.ca.it) – pec: [protocollo.sestu@pec.it](mailto:protocollo.sestu@pec.it)

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI  
DEL COMUNE DI SESTU**

**Anni Scolastici dal 2021/2022 al 2025/2026**

**(con eventuale rinnovo per 3 AA.SS.: dal 2026/2027 al 2028/2029)**

**C.I.G.: 8711868CE4**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

## Indice generale

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO .....	7
Art. 3 - VALORE DELL'APPALTO – PREZZO A BASE DI GARA .....	7
Art. 4 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO .....	8
Art. 5 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI.....	8
5.1 - ADEMPIMENTI NORMATIVI PRELIMINARI.....	8
5.2 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE.....	8
5.3 - APPROVVIGIONAMENTI.....	9
5.4 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE IN USO ALL'AZIENDA.....	10
5.5 - NORME E MODALITÀ DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI.....	11
5.6 - RILEVAZIONE PRESENZE.....	12
5.7 - TRASPORTO.....	13
5.8 - SOMMINISTRAZIONE.....	14
5.9 - TRATTAMENTO DEI RESIDUI.....	15
5.10 - DIFFERENZIAZIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI.....	15
Art. 6 - LOCALI E ATTREZZATURE .....	16
Art. 7 - CENTRO DI COTTURA.....	17
Art. 8 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.....	18
Art. 9 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE.....	19
Art. 10 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI.....	20
Art. 11 - MODIFICHE TEMPORANEE E DEFINITIVE AI MENÙ.....	21
Art. 12 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.....	22
Art. 13 - PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE.....	26
Art. 14 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE.....	27
Art. 15 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO.....	28

Art. 16 - PERSONALE.....	30
16.1 - REFERENTI DEL SERVIZIO E CONTATTI.....	31
16.2 - CCNL DI SETTORE APPLICATO.....	32
16.3 - CLAUSOLA SOCIALE.....	32
16.4 - ABBIGLIAMENTO DA LAVORO.....	32
16.5 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE.....	33
Art. 17 – FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO.....	34
Art. 18 – COMMISSIONE DI VIGILANZA (COMMISSIONE MENSA).....	35
Art. 19 – ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ.....	35
Art. 20 – CAUZIONE DEFINITIVA.....	36
Art. 21 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO.....	37
Art. 22 – PENALI.....	38
Art. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO.....	42
Art. 24 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	42
Art. 25 – CONTROVERSIE.....	43
Art. 26 – SPESE.....	44
Art. 27 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	44
Art. 28 – CORRISPETTIVI E PAGAMENTI.....	44
Art. 29 – INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	45
Art. 30 – NORMA DI RINVIO.....	46
Art. 31 – ALLEGATI.....	47

## **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale, nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie appartenenti alle Direzioni didattiche del 1<sup>^</sup> Circolo "S. G. Bosco" e dell'Istituto Comprensivo "Gramsci + Rodari" ubicate nel Comune di Sestu. È rivolto agli alunni delle suddette scuole, ai docenti e altro personale scolastico in servizio durante la refezione che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni e ad altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente CSA e nei suoi allegati che comprende le prestazioni e prescrizioni da adottare.

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art.34, commi 1 e 3, del D. Lgs.50/2016), nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

In linea con i già citati Criteri Ambientali Minimi e la Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", recepita dall'articolo 42 della Legge Regionale n. 8 del 13 marzo 2018, rubricata "Lotta allo spreco alimentare e qualità dei servizi di ristorazione collettiva", che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare e il consumo di prodotti locali tipici, DOP e IGP, di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura e dell'allevamento biologici e/o a difesa integrata, dell'agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta, è stato introdotto un sistema premiante per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.

Ai sensi dell'articolo 144 del Decreto Legislativo 50 del 2016, l'appalto è aggiudicato secondo quanto previsto dall'articolo 95 comma 3 del medesimo Decreto (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa) e la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

L'appalto riguarda la gestione del servizio mensa scolastica che include:

- rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati da effettuarsi tramite sistema informatico già in uso al Comune di Sestu o con eventuale sistema informatico migliorativo proposto dalla ditta in sede di gara, che dovrà essere espressamente autorizzato dall'amministrazione comunale, integrato con Pagopa;
- approvvigionamento dei viveri in quantità adeguate alla rilevazione presenze di cui al precedente punto, preparazione dei pasti presso un Centro di cottura a disposizione della ditta, trasporto e distribuzione degli stessi ai singoli plessi scolastici, pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle stoviglie, gestione delle eccedenze alimentari, differenziazione e sgombero dei rifiuti.

I plessi scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

### **Scuola dell'infanzia**

Plessi appartenenti alla Direzione Didattica 1° Circolo "San Giovanni Bosco"

- via Laconi 4 sezioni
- via Verdi 7 sezioni
- via Ottaviano Augusto 4 sezioni

Plessi appartenenti all'Istituto comprensivo "Gramsci + Rodari"

- via Piave 2 sezioni
- via Gagarin 4 sezioni

### **Scuola primaria**

Plessi appartenenti alla Direzione Didattica 1° Circolo "San Giovanni Bosco"

- via Repubblica 10 classi

Plessi appartenenti all'Istituto comprensivo "Gramsci + Rodari"

- via Galilei 5 classi

Ogni sezione o classe è composta mediamente da circa 20/25 alunni. Del servizio mensa usufruiscono di regola 2 docenti per ogni sezione o classe e 1 o 2 collaboratori per ogni plesso scolastico.

I pasti dovranno essere forniti mediante trasporto dal Centro di cottura nella disponibilità della ditta appaltatrice, di cui al successivo articolo 7, idoneo ai sensi delle vigenti disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria, e in possesso dei requisiti di cui al Regolamento CE 852/04 e ulteriori normative specifiche, avente capacità produttiva compatibile con la produzione giornaliera richiesta, ubicato a una distanza massima intercorrente tra luogo di cottura e di consumo dei pasti non superiore a 25 km in modo da consentire la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici ove viene erogato il servizio riducendo al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di iniziare il servizio entro la data che verrà comunicata formalmente, **pena la decadenza dall'aggiudicazione o la risoluzione del contratto già stipulato** e con diritto dell'Amministrazione di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art 110 del D.Lgs. 50/2016.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra i primi di ottobre e il 30 giugno dell'anno successivo per la scuola dell'infanzia, per un totale di circa 170 giorni effettivi, e tra i primi di ottobre e il 10 giugno per la scuola primaria, per un totale di circa 150 giorni effettivi. La data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso minimo di 5 giorni. Il termine del servizio potrà essere eventualmente anticipato alla fine del mese di maggio, in accordo con l'autorità scolastica.

Il servizio mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato. Potrà comunque essere richiesto, durante il corso dell'appalto, che per determinate classi o sezioni, la fornitura dei pasti debba essere effettuata in un numero limitato di giorni della settimana. Il Comune non assume alcuna responsabilità per la mancata o tardiva comunicazione da parte dell'Autorità scolastica della sospensione del servizio giornaliero di ristorazione determinata da scioperi del personale scolastico, gite di istruzione, attività scolastiche fuori sede o altre evenienze dipendenti da decisione dei dirigenti scolastici non comunicate con congruo anticipo al Comune. Sarà cura della ditta verificare presso le autorità scolastiche oltrechè presso il Comune le eventuali variazioni di cui sopra.

**Il numero dei pasti complessivo da erogare in ciascun anno scolastico è stimato in circa 114.000** (al netto di una media di assenze degli alunni nell'ordine di circa l'11-12%), così suddivisi:

- 59.100 pasti circa agli alunni della scuola dell'infanzia (circa 348 pasti giornalieri per 170 giorni);
- 44.400 pasti circa agli alunni della scuola primaria (circa 296 pasti giornalieri per 150 giorni);
- 10.500 pasti circa di cui 8.500 al personale docente e 2.000 al personale non docente delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie (65 pasti giornalieri per 162 giorni).

Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente o di altro personale autorizzato che usufruisce dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo, in quanto subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta in caso di scostamenti non quantificabili a priori da tali previsioni. Conseguentemente il numero dei pasti può variare, in più o in meno, durante il corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso a estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuovi plessi o estensione a nuove sezioni o classi, comprese quelle riguardanti la scuola secondaria di primo grado ovvero soppressione del servizio in plessi nei quali è attualmente previsto) fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'articolo 106 comma 12 del Codice degli appalti (D.Lgs. 50/2016). È possibile inoltre procedere alla riduzione del servizio oltre il quinto d'obbligo anche nell'eventualità di soppressione di plessi scolastici derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/o regolamentari, da delibere degli Enti a ciò preposti, oppure a causa di forza maggiore o derivanti dall'inagibilità (temporanea o definitiva) dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati. In tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla ditta appaltatrice, la quale dovrà garantire l'erogazione del servizio senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato, dietro semplice richiesta e minimo preavviso (quanto prima possibile) da parte dell'Amministrazione comunale, applicando i prezzi d'aggiudicazione.

Per altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa si intende quello chiamato in alcune occasioni a prestare la propria attività presso i plessi scolastici solitamente per l'assistenza, in collaborazione con il personale docente della scuola, agli alunni che versano in particolari difficoltà di ordine personale, sociale o didattico. Potrà parimenti usufruire della mensa il personale amministrativo e ausiliario della scuola il cui orario di lavoro si prolunga nel turno pomeridiano. La fruizione della mensa da parte di questo personale, quando non espressamente previsto da normative vigenti, dovrà essere preventivamente autorizzato dal Comune e verrà esplicitata con le medesime modalità previste per i docenti. Prima dell'inizio dell'appalto l'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco del personale docente, non docente e altro personale autorizzato a fruire del servizio mensa.

Stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 e, quindi, le esigenze di distanziamento sociale stabilite dai protocolli di sicurezza per la riduzione del contagio, il servizio sarà di tipo misto, ossia con somministrazione in parte in refettorio, in parte all'interno delle aule

didattiche, e articolato in uno o due turni secondo le indicazioni di ciascuna Direzione Didattica in relazione alla capienza dei refettori e alla composizione e ubicazione delle aule.

Si rimanda all'**Allegato 1** per il dettaglio della consistenza dei fruitori del servizio di ogni plesso scolastico, per il numero di turni del servizio mensa, per la capienza massima dei refettori. La pianificazione del servizio dovrà essere concordata con l'Amministrazione comunale e le Direzioni didattiche e potrà subire variazioni anche sulla base delle Linee guida sulla ristorazione collettiva legate all'emergenza COVID-19.

### **Art. 2 - Durata dell'appalto**

L'affidamento del servizio mensa scolastica avrà una durata di:

- 5 anni scolastici: 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026;
- con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni scolastici (2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029);
- con possibilità di proroga tecnica ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del Decreto Legislativo 50 del 2016, per il tempo strettamente necessario per l'aggiudicazione della nuova gara d'appalto, ritenuto congruo in mesi 9 (decorrenti dall'inizio dell'a.s. 2029/2030).

### **Art. 3 - Valore massimo stimato dell'appalto – Prezzo a base di gara**

Ai sensi dell'articolo 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016 il valore massimo del presente appalto, come meglio indicato nel quadro economico allegato agli atti di gara, viene stimato, in via puramente previsionale in relazione al numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2018/2019, al numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione, in **€.5.324.940,00 al netto dell'IVA (4%) e degli oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali** non soggetti a ribasso come determinati nel DUVRI allegato al presente CSA (**Allegato 2**).

Detto valore massimo stimato dell'appalto è rapportato alla durata contrattuale relativa ai cinque anni scolastici, nonché l'opzione di rinnovo del servizio per ulteriori tre anni scolastici e l'eventuale proroga tecnica di un ulteriore anno scolastico.

**A base di gara viene posto il prezzo unitario del singolo pasto, pari a €.5,19 al netto dell'IVA (4%) e al netto degli oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI).**

**L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI) è calcolato, per singolo pasto, in euro 0,01 al netto dell'IVA (4%) e non è soggetto a ribasso.**

I pasti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi. Ai fini del presente appalto si intende "pasto pronto" quello determinato nelle tabelle dietetiche/menù approvate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale di Cagliari, allegate al presente capitolato, comprensivo dei miglioramenti offerti dalla ditta aggiudicataria in sede di gara. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, mezzi, attrezzature, rimborsi chilometrici, trasporto e costi per la sicurezza necessari per l'esecuzione del servizio, le spese e ogni altro onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Costo del personale: per il costo della mano d'opera si rimanda all'articolo 16.3.

#### **Art. 4 – Obbligo di sopralluogo**

Prima della formulazione dell'offerta, ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli articoli 8, comma 1, lettera b, del Decreto Legge 76 del 2020, convertito in Legge 120 del 2020, e articolo 79, comma 2, del Decreto Legislativo 50 del 2016, è obbligo dell'impresa che intenda concorrere per l'affidamento del servizio, **a pena di esclusione**, effettuare un sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previa richiesta alla stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata tramite la piattaforma SardegnaCat. Il sopralluogo potrà essere effettuato entro 7 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30. La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

#### **Art. 5 - Svolgimento del servizio e obblighi specifici**

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali.

Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra il Comune di Sestu e il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e si dovrà svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

##### **5.1 – Adempimenti normativi preliminari**

- a) provvedere alla notifica sanitaria (tramite l'ufficio SUAPE competente) per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004), essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per la preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione collettiva pubblica e privata e del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002;
- c) predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta e quelli interferenziali individuati nel DUVRI predisposto dalla stazione appaltante, proponendone eventuali integrazioni, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, (che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o normativo, anche legate all'evoluzione del rischio da contagio da COVID 19, e incidenti sulle modalità realizzative del servizio).

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

##### **5.2 – Operazioni di pulizia e sanificazione**

La ditta è tenuta a effettuare le seguenti operazioni:

- a) preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e sanificazione generale di tutti i locali arredi e attrezzature, di proprietà comunale o della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.
- b) sparcchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio e aule) quotidianamente nei singoli plessi scolastici e per ciascun turno di servizio. Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni.
- c) all'inizio e al termine dell'attività di produzione nel Centro di cottura e di somministrazione nei refettori/aule, nonché al termine di ciascun turno del pasto i tavoli e le sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica. Eventuali disposizioni contenute in protocolli operativi correlati all'evoluzione del contagio da COVID anche definiti dal committente, devono essere considerati parte integrante del presente capitolato.
- d) durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti e dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. 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. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto.

### **5.3 – Approvvigionamenti**

- a) Approvvigionamento delle derrate alimentari aventi le caratteristiche di cui agli articoli 8, 9, 10 del presente capitolato ("caratteristiche delle materie prime e manipolazione"; "menù e tabelle dietetiche"; "regimi alimentari particolari"), comprese quelle eventualmente indicate nell'offerta tecnica migliorativa e secondo il piano di qualità presentato;
- b) acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia e disinfezione/sanificazione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. In particolare 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. A tal fine 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.

- c) acquisto del gas necessario per la cottura dei cibi e alla fornitura di acqua minerale naturale da somministrarsi durante i pasti in quantità sufficiente;
- d) fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti, delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, eventuali carrelli e piani di appoggio per il servizio ai tavoli ecc. conformi alle norme di legge), tenendo conto del numero dei pasti da erogare e delle istruzioni eventualmente impartite dall'Autorità sanitaria. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Detta attrezzatura resta di proprietà della ditta appaltatrice, che provvederà al ritiro della stessa al momento della cessazione del servizio. Solo per documentate esigenze tecniche o sanitarie potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili certificati come conformi alla norma UNI-EN 13432:2002. Le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

#### **5.4 – Conservazione delle derrate in uso all'azienda**

- a) I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta appaltatrice devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.
- b) I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- c) I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

- d) I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- e) La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

### **5.5 – Norme e modalità di cottura e preparazione dei pasti**

- a) I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche", allegate al presente capitolato (**Allegato 3**), che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.
- b) Le grammature previste nell'**Allegato 4** al presente capitolato 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. 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. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
- c) Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.
- d) Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica allegata (**Allegato 3**). Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).
- e) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'**Allegato 3** o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati /o surgelati, prima di procedere a cottura, debbano essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C a eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;

- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegata al menù).

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;

È assolutamente vietato:

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

## **5.6 – Rilevazione presenze**

- a) spetta alla ditta appaltatrice rilevare giornalmente il numero degli alunni, insegnanti e collaboratori a cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio anche mediante l'utilizzo del programma informatico in uso di cui al successivo art.15.
- b) I reports comprovanti i pasti somministrati giornalmente, predisposti dalla ditta e sottoscritti per conferma dal referente di ciascun plesso scolastico, dovranno essere trasmessi all'ufficio pubblica istruzione del Comune di Sestu via mail entro i due giorni successivi e costituiranno documenti giustificativi e comparativi con i dati informatici ai fini della liquidazione delle corrispondenti fatture mensili. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dal Comune.

## 5.7 – Trasporto

a) caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto:

- il trasporto dei pasti provenienti dal Centro di cottura a disposizione della ditta e ritiro a fine servizio giornaliero da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria è eseguito secondo le modalità indicate nel presente capitolato e nell'eventuale offerta migliorativa presentata in sede di gara;
- l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto dei pasti dal Centro di cottura e alla consegna degli stessi ai singoli plessi scolastici ove viene erogato il servizio fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio/aule). Il numero degli automezzi di cui la ditta aggiudicataria abbia la disponibilità, riservati al trasporto di alimenti, rispondenti ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie, deve essere sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione, agli orari stabiliti, presso tutte le scuole interessate al servizio, con consegna al massimo entro un'ora dalla preparazione degli stessi, mediante gli appositi contenitori termici. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro IV, con punteggio premiante per veicoli elettrici/ibridi o con classe di emissione da Euro V in su. 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 progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati almeno con cadenza settimanale, e comunque quando necessario, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati;
  - la manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e di qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa), il titolo di disponibilità degli stessi 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 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;
  - il piano di trasporto dei pasti, nonché di tutti i materiali e stoviglie necessari allo svolgimento del servizio puliti e sanificati, inserito nel Documento di Autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio, deve indicare i tempi e le modalità che si intende adottare per mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati. Pertanto il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti ed effettuato utilizzando contenitori isothermici o termici idonei ai sensi della

normativa vigente e tale da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I pasti possono essere trasportati in mono o pluri porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

b) caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto:

- i primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 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 tra i +4° e + 10° C);
- frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere a una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione. Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia;
- nei casi di diete speciali, diete religiose ed etiche e in bianco, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione, con particolare attenzione per le diete speciali, che devono disporre di apposita etichettatura che individui univocamente l'alunno o l'insegnante o il collaboratore destinatario (rispettando comunque le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di tutela della riservatezza dei dati personali);
- i contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto a uso alimentare. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria. Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora.

## **5.8 – Somministrazione**

- a) allestimento dei tavoli dei refettori e delle aule adibite alla consumazione dei pasti;
- b) somministrazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta ed eventuale dolce), corrispondenti al numero di presenze rilevate, con modalità adeguate alla limitata autonomia degli alunni (la carne andrà tagliata in piccoli pezzi e disossata), con sporzionamento, scodellamento e distribuzione degli stessi ai tavoli, mediante l'utilizzo di appositi contenitori conformi alle vigenti norme igieniche in materia, di proprietà della ditta appaltatrice, secondo quanto indicato nel presente capitolato.
- c) la ditta appaltatrice dovrà provvedere a esporre nei refettori la Tabella dietetica/menu, con indicazione degli ingredienti, compresi gli eventuali prodotti offerti in sede di gara, e indicare l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati ai sensi di quanto previsto dalle

Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime;

- d) dovrà in particolare esporre le Tabelle delle grammature a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, in modo da evidenziare la perdita o l'incremento di peso a seguito di cottura;
- e) una volta preparati per la distribuzione, gli alimenti non potranno essere riutilizzati in nessuna forma nei giorni successivi. La ditta resterà comunque responsabile del mantenimento della qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del confezionamento, del trasporto e degli altri fattori incidenti su tali aspetti.

#### **5.9 – Trattamento dei residui**

- a) Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto o concordato direttamente con l'istituto scolastico sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) nel rispetto dei protocolli per il contenimento del contagio da COVID 19 o giustificate motivazioni organizzative;
- b) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;
- c) tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana e da tutte le disposizioni vigenti in materia, fatto salvo il recupero a fini sociali di cui al successivo art.14.
- d) la frutta, il pane freschi di giornata e l'acqua, se imbottigliata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione devono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso nel rispetto dei protocolli di sicurezza COVID già citati.

#### **5.10 – Differenziazione e smaltimento dei rifiuti**

- a) L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione comunale di Sestu, e secondo la proposta contenuta nell'offerta tecnica. L'aggiudicatario dovrà fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata. I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa nei singoli plessi scolastici devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, a carico della ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento filo strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria;
- b) i rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di igiene urbana del comune di appartenenza dello stesso Centro;
- c) è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale.

## **Art. 6 – Locali e attrezzature**

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali dati in uso comprendenti:

- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso i plessi scolastici delle Scuole dell'Infanzia;
- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso i plessi scolastici delle Scuole Primarie;
- locali accessori annessi ai refettori presso ciascun plesso scolastico;
- attrezzatura esistente di proprietà comunale o della scuola.

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sono effettuati con verbali redatti a cura delle parti contraenti, o di loro incaricati all'uopo formalmente delegati, con conseguente consegna dei locali e immissione in possesso almeno 15 gg prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti e inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali annessi al refettorio di ciascun plesso scolastico. Al fine di ridurre i consumi energetici, la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. La medesima resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Nelle more dell'installazione della macchina lavastoviglie e/o in caso di guasto o comunque in tutti i casi di impossibilità di utilizzo della stessa, la ditta aggiudicataria dovrà procedere alla fornitura e all'utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale compostabile che dovranno sempre essere disponibili, presso ciascun plesso scolastico, in numero idoneo, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

L'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e l'accumulo di materie plastiche e il conseguente smaltimento. Per migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, è richiesta l'installazione di impianti di trattamento dell'acqua in ciascun plesso scolastico ove è erogato il servizio. Tali impianti devono possedere i requisiti indicati dal DM 25 del 07.02.2012. L'installazione degli apparecchi dovrà essere effettuata da imprese abilitate che dovranno rilasciare un'apposita dichiarazione di conformità. Inoltre dovrà essere depositata la scheda tecnica che documenti le prestazioni assicurate dalle macchine e il loro ciclo di vita, con particolare riferimento alla durata degli eventuali filtri da sostituire periodicamente.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, per ciascun punto di erogazione del servizio, una specifica procedura di autocontrollo e gestione del rischio acqua all'interno del piano di autocontrollo aziendale programmando, due volte nel corso dell'anno scolastico, analisi al rubinetto da cui avviene il prelievo dell'acqua destinata al servizio. Dette analisi, effettuate presso laboratori accreditati, dovranno essere prodotte all'Amministrazione Comunale. In presenza di serbatoi di accumulo dovrà essere contemplato, nel piano di autocontrollo, il programma di manutenzione periodica o straordinaria. In particolare la categoria dei filtri composti deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltatrice. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa. Alla scadenza del contratto tali macchine resteranno di proprietà del Comune di Sestu. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della ditta appaltatrice installare distributori automatici di acqua potabile sostitutivi ovvero fornire acqua in confezione.

Tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nei locali di proprietà comunale, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte dovranno essere poste a disposizione dalla ditta appaltatrice che pertanto dovrà fornire quanto necessario per la preparazione, cottura, somministrazione e veicolazione dei pasti, per la pulizia e sanificazione locali e per la dotazione dei bagni del personale così come richiesti dalle disposizioni in materia e dal presente capitolato. Tutta l'attrezzatura elettrica fornita dovrà essere certificata a norma di legge e compatibile con le potenzialità degli impianti esistenti negli edifici scolastici. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, prima di lasciare i locali, è tenuto a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine e in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali e impianti di proprietà comunale efficienti e in buono stato. Tutta l'attrezzatura utilizzata, che non sia già di proprietà del Comune di Sestu o delle Istituzioni scolastiche, resterà di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio salvo diversa disposizione del presente Capitolato o diverso accordo con il Comune.

Sono posti a carico dell'Amministrazione comunale gli oneri relativi:

- a) alla fornitura dell'energia elettrica presso ciascun plesso scolastico;
- b) alla fornitura dell'acqua potabile presso ciascun plesso scolastico;
- c) alla manutenzione straordinaria dei locali e impianti di proprietà comunale.

#### **Art. 7 – Centro di cottura**

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovranno essere eseguiti presso il Centro di cottura che, in sede di gara, l'offerente si impegna a porre a disposizione per l'esecuzione del contratto. Le suddette prestazioni non potranno essere effettuate in luogo diverso da quello dichiarato in sede di gara e accertato in sede di verifica dei requisiti. L'appaltatore potrà eseguire le suddette prestazioni straordinariamente e temporaneamente, previo nulla osta del Comune, in altro luogo idoneo nel caso in cui si verificano eventi straordinari e imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura dichiarato.

La modifica del Centro di cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico dell'Amministrazione, né ritardi di consegna rispetto alle distanze e tempi indicati nel presente capitolato o nell'eventuale offerta migliorativa (con riguardo alla fascia chilometrica che ha determinato l'attribuzione del punteggio). In tal caso la stazione appaltante avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a favore dell'aggiudicatario. Nel caso in cui la stazione appaltante intenda avvalersi di tale facoltà, unico onere a suo carico sarà quello di comunicare la propria volontà all'appaltatore con un preavviso non inferiore a 10 (dieci) giorni direttamente al suo domicilio all'uopo dichiarato.

Il Centro di cottura dovrà garantire potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti o per altri Appalti, e adeguato allo svolgimento del servizio. Il Centro di cottura dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg. CE n.852/2004 e avere una distanza di non più di 25 Km circa dalla sede del Comune di Sestu per consentire, in ogni caso, tempi di consegna dei pasti che non superino 60 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione. Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del Centro di cottura che intende utilizzare, il relativo Numero di Registrazione ai sensi del citato Reg. CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive.

In sede di verifica dell'offerta l'appaltatore dovrà dimostrare il possesso della idoneità igienico-sanitaria e della potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, nonché i pasti prodotti per conto di altri appalti nel Centro di cottura indicato dall'appaltatore in sede di gara.

Entro 14 giorni prima dell'inizio del servizio dovrà inoltre essere prodotta, **pena la decadenza dall'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione provvisoria**, la documentazione attestante la disponibilità del Centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate, per tutta la durata dell'appalto. L'appaltatore dovrà inoltre garantire un Centro di cottura di emergenza di pari requisiti e sempre all'interno dei 25 chilometri in caso di indisponibilità del primo. La preparazione dei pasti deve avvenire esclusivamente presso il Centro di cottura indicato in sede di gara; il ricorso ad altro Centro di cottura sostitutivo per ragioni oggettive deve essere preventivamente autorizzato dal Comune.

#### **Art. 8 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione**

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine tramite un piano degli approvvigionamenti.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'**Allegato 3** e specificatamente nella "tabella merceologica delle materie prime". Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro cottura devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti o Appalti. Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono

costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche e integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione e a tutti i soggetti dedicati ai controlli di cui all'art.17 del presente Capitolato, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile all'Amministrazione comunale o a propri delegati le schede tecniche dei prodotti stessi e l'elenco dei fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004). L'appaltatore deve far pervenire all'Amministrazione comunale, con cadenza da definire, la calendarizzazione della frutta e verdura distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta e verdura biologica, secondo la periodicità e le tipologie previste all'**Allegato 4**.

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

#### **Art. 9 – Menù e tabelle dietetiche**

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti direttive:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente numero 65 del 10 marzo 2020;
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica (determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 dell'Assessorato Regione Sardegna dell'igiene e sanità e dell'Assistenza Sociale);
- Tabelle dietetiche, grammature, menù e diete speciali approvate dalla dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Cagliari (**Allegato 4** – n.9 tabelle);

Le linee guida per il servizio di ristorazione scolastica della ASL comprendono:

- tabelle merceologiche per individuare gli standard di qualità delle materie prime, secondo le leggi vigenti in materia;
- grammature consigliate, suddivise per fascia d'età;
- tipologia di cottura delle pietanze consigliate per l'utenza considerata;

- tabella dietetica con menù per le stagioni autunno-inverno e primavera-estate articolati su nove settimane.

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto a predisporre da parte di un esperto nutrizionista di cui al successivo art.16.1, su richiesta della stazione appaltante, eventuali modifiche alle tabelle dietetiche e i menù settimanali, comprese le diete differenziate per patologia, diete in bianco e per motivi etico-religiosi, sulla base delle Linee guida regionali succitate, da sottoporre all'approvazione della competente A.S.L.. L'esperto nutrizionista dovrà predisporre, inoltre, eventuali tabelle dietetiche personalizzate da sottoporre all'approvazione della ASL nel caso in cui quelle approvate non siano compatibili con la patologia indicata nella certificazione medica.

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su nove settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù autunno-inverno (indicativamente per il periodo 15/1-15/03) e primavera-estate (indicativamente per il periodo 16/03-14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, a esempio, allo scongelamento.

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.

Eventuali modifiche delle linee guida o delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse linee guida, sia del Ministero della Salute sia regionali, si fa riferimento per la tipologia delle materie prime, per la grammatura degli alimenti e per i metodi di cottura delle pietanze. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni. Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

#### **Art. 10 – Regimi alimentari particolari**

L'appaltatore dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La prescrizione della patologia e della necessità di usufruire di una dieta speciale dovrà essere certificata da parte di medico di medicina pubblica. In particolare, dovrà essere presentata da parte di uno dei genitori dell'alunno richiesta scritta redatta sul modulo predisposto dall'ufficio pubblica istruzione con allegato il certificato medico avente data non anteriore a 6 mesi, da indirizzare sia al Comune, sia alla Scuola, sia all'Appaltatore. A tal fine la ditta si impegna a rendere disponibile un indirizzo mail o pec dedicato. Il certificato dovrà avere allegate le refertazioni e il menù alternativo da richiedere alla ditta. Tutta la documentazione predetta sarà assoggettata alla normativa attualmente vigente in materia di trattamento dei dati particolari. Il Comune dovrà sempre essere informato dell'esito di ciascuna procedura e avere aggiornato l'elenco dei regimi dietetici speciali somministrati.

I pasti speciali dovranno essere forniti direttamente dall'impresa, in singoli contenitori termici monoporzione e recare ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, senza che ciò dia diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione.

In caso di indisposizione temporanea di qualche alunno, deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, ovvero:

- a) primo piatto composto da pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva, o minestra in brodo vegetale;
- b) secondo piatto composto da una porzione di formaggio o, in alternativa, di carni bianche cotte a vapore con carote o patate lesse.

La richiesta per la predisposizione delle così dette "diete in bianco" deve essere accertata da parte della ditta non oltre le ore 10.00 dello stesso giorno di richiesta.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato a episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di 2 giorni consecutivi. Qualora l'indisposizione dell'alunno perduri, al terzo giorno, dovrà obbligatoriamente esibire la prescrizione medica con le stesse modalità di cui ai punti precedenti.

I pasti particolari comprendono diete speciali e diete per esigenze etiche o motivi religiosi.

Dovrà essere tenuta in debita attenzione la modalità di servizio delle diete "speciali" per fare in modo che sia preservata la contaminazione con gli altri prodotti ma anche che sia garantita l'integrazione e la non discriminazione degli utenti. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

#### **Art. 11 - Modifiche temporanee e definitive ai menù**

È consentito all'appaltatore, in via temporanea e straordinaria, effettuare la variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi, non imputabili a negligenza e incuria della ditta:

- a) mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore, da giustificare con dichiarazione del fornitore;
- b) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- c) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- d) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- e) episodi di emergenza sanitaria nazionale.

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione all'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale si riserva di apportare eventuali correttivi ai menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguati rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL, Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione.

L'appaltatore si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, le eventuali richieste di variazioni dei menù delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni. Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, anche secondo le indicazioni fornite dalla Commissione mensa o dagli Istituti scolastici o a seguito delle ispezioni effettuate, previa approvazione delle modifiche da parte della ASL.

#### **Art. 12 – Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare**

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L. R. n.1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti. Il Comune, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2006" della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

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

Il Comune richiede alla ditta appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

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.

L'elenco regionale dei fornitori degli agriturismo della Sardegna istituito con la L. R. n.1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti

agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa appaltatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel servizio di mensa scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

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 accettati.

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

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

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

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

Per "prodotto sardo" si intende ai fini del presente appalto un prodotto certificato come coltivato/ allevato e lavorato in Sardegna.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari e all'incremento rispetto alle percentuali obbligatorie delle forniture.

È comunque **obbligo** dell'Impresa aggiudicataria fornire per la preparazione dei pasti i seguenti prodotti provenienti da coltivazioni, allevamenti e lavorazioni effettuati in Sardegna accompagnati dalle relative certificazioni:

- pomodori pelati e passate di pomodoro;
- riso;
- formaggi, con eccezione del parmigiano reggiano DOP richiesto per il condimento della pasta;
- olio;
- uova.

È comunque **obbligo** dell'Impresa aggiudicataria, a norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", fornire almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, e almeno il 30% di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta. In particolare, ai sensi dell'art.34, commi 1 e 3, del Decreto Legislativo n. 50/2016, richiamato dal citato D.M. 65/2020, si intendono quali **clausole contrattuali** le seguenti (per richiamo del D.M. 65/2020):

## 1. <<Requisiti degli alimenti:

- I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
  - frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
  - uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
  - carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
  - carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
  - carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale

all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.
- Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.
- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
- Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
  - Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
  - Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n.31, fatti salvi i pranzi al sacco.
2. Verifiche: le verifiche si realizzano su base documentale e *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, a esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i componenti della commissione mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.>>

La ditta deve indicare i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP/IGP tradizionali, locali e a filiera corta come proposti in sede di offerta tecnica e prodotti che non rientrano in alcuna delle categorie precedenti.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti.

A tal fine dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili mensilmente al Comune di Sestu idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di mensa scolastica. La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori, anche mediante pubblicazione online nell'area dedicata agli utenti del software di gestione del servizio mensa.

### **Art. 13 – Promozione della cultura alimentare**

È compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda alla divulgazione 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;

- attivi incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica;
- organizzati le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L. R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali, alla cultura dell'alimentazione e alla diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Le suddette attività, meglio esplicitate nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio, circa le modalità e i tempi di realizzazione saranno concordate con l'amministrazione comunale.

#### **Art. 14 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale**

L'Amministrazione comunale, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali e organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Come previsto specificamente dal D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della legge n.166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali a esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a

recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso un questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si pone, quale condizione, che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata, quanto più vicina possibile territorialmente al luogo di ritiro dei residui;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne preventivamente informata;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro;
- a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà. Questo tipo di gestione non può però essere la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità di differenziazione dettate dal regolamento di igiene urbana comunale e dal presente CSA.

#### **Art. 15 – Gestione informatizzata del servizio**

Il rilevamento delle presenze, la prenotazione dei pasti e la rendicontazione dovrà avvenire da parte dell'impresa con risorse a proprio carico, attraverso il sistema informatizzato in uso all'amministrazione comunale, o attraverso migliorie che l'appaltatore intendesse apportare allo stesso, o con analogo sistema proposto dall'appaltatore, approvato e autorizzato dall'amministrazione comunale, avente caratteristiche e funzionalità simili o migliorative rispetto a quello in uso.

Gli alunni non dovranno essere dotati di alcun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza. Il sistema informatico sarà impostato per considerare tutti presenti giornalmente (con esclusione delle festività a calendario e delle giornate in cui, per scelte organizzative degli Istituti scolastici, non si svolgerà mensa), e sarà onere dei genitori disdire esplicitamente il pasto di uno o più giorni mediante apposito applicativo, o link, entro l'orario utile alla ditta per la preparazione del numero esatto di pasti quotidiani (in genere, le 09:30 del mattino). In tal modo, ai fini della fatturazione mensile del servizio, si terrà conto del numero dei pasti quotidiani risultanti al netto delle disdette.

Per quanto riguarda il personale docente e non docente degli istituti scolastici, il dato relativo al numero di pasti da erogare giornalmente verrà comunicato direttamente all'appaltatore a cura degli istituti stessi. Salvo che il sistema informatizzato, migliorato o proposto dall'appaltatore possa consentire l'inserimento di tale dato in maniera autonoma da parte dei citati istituti.

La stazione appaltante effettuerà regolarmente i dovuti controlli al fine di verificare la corrispondenza dei dati relativi al numero dei pasti erogati, prima di emettere il certificato di pagamento mensile, finalizzato all'emissione della fattura elettronica.

Detto sistema dovrà essere avviato a partire dall'anno scolastico 2021/2022 con operatività garantita a pieno regime dal 30 settembre/primi di ottobre 2021.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali.

Il sistema informatizzato del servizio dovrà consentire le seguenti operazioni generali:

- iscrizioni al servizio di mensa scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori degli alunni, docenti e collaboratori), con indicazione della classe frequentata, anche previo eventuale travaso dei dati dal programma in uso se disponibili, a cura dell'ufficio pubblica istruzione;
- attivazione/cessazione utente, a cura dell'ufficio pubblica istruzione;
- elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del rilascio da parte dell'ufficio pubblica istruzione della certificazione di spesa per fini fiscali;
- rilevazione giornaliera presenze/assenze, risultante al netto delle disdette comunicate dai genitori (o dalla scuola per il proprio personale), per la definizione dei pasti da preparare;
- visualizzazione dati sia per utente sia per classe;
- gestione pasti differenziati e temporanei;
- gestione tariffe differenziate a carico degli utenti;
- gestione separata degli incassi per:
  - pagamenti per l'anno scolastico in corso (pagamenti anticipati);
  - pagamenti relativi ad anni scolastici precedenti (pagamenti posticipati);
- estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;
- elenco utenti con saldo attivo inferiore a un determinato importo;
- elenco utenti con saldo passivo superiore a un determinato importo;

- interoperabilità con sistema PagoPa adottato dal Comune, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);
- esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/non paganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;
- accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, con proprie credenziali, per la presentazione della domanda di iscrizione al servizio e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area riservata utente anche da parte dell'ufficio pubblica istruzione del Comune;
- area per FAQ, per l'invio di comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo criteri variabili stabiliti dall'amministrazione.

Il sistema informatizzato del servizio dovrà avere:

- una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori e degli utenti;
- funzione di richiesta di assistenza in linea da parte degli utenti ma anche degli operatori dell'ufficio pubblica istruzione;
- funzionamento in cloud e tramite app su dispositivo mobile.

### **Art. 16 - Personale**

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Amministrazione comunale, l'Istituto scolastico e il personale dell'appaltatore (anche se costituito da un raggruppamento o consorzio di operatori economici). La Ditta deve indicare, contestualmente alla formulazione dell'offerta, in sede di Offerta tecnica, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento e il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune. Il personale adibito al servizio in argomento, che il concorrente avrà proposto in sede di gara nell'offerta tecnica, deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve curare scrupolosamente l'igiene personale, essere munito di apposite certificazioni di idoneità sanitaria e rispettare le indicazioni prescritte nel Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e deve altresì mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla

collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei diversi plessi dell'istituto scolastico, degli insegnanti e degli alunni.

L'appaltatore dovrà garantire che il personale in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, sia presente in numero adeguato per l'erogazione del pasto nei tempi stabiliti. Nel caso in cui dovessero verificarsi disservizi a causa di personale insufficiente il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto ai refettori che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il personale deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore. Il nominativo di tutto il personale utilizzato, con le corrispondenti qualifiche e il CCNL applicato, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione. L'Amministrazione comunale, prima della restituzione della cauzione definitiva, potrà verificare tramite l'Ispettorato del lavoro e gli istituti assicurativi l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente CSA.

#### **Art. 16.1 – Referenti del servizio e contatti**

Prima della stipula del contratto d'appalto e comunque prima dell'avvio del servizio in caso di avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32 comma 8 del Codice, la ditta comunica all'Amministrazione comunale e alle Direzioni didattiche degli Istituti scolastici un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento.

Sempre entro il termine di cui sopra, la ditta dovrà indicare le figure professionali elencate di seguito:

- un Responsabile Referente della ditta, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso. Il Referente avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e altre problematiche anche di natura tecnica nonché garantire la presenza per eventuali incontri con i rappresentanti scolastici e del Comune di Sestu o della Commissione mensa, se richiesta. Il Referente è responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal contratto e 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. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al Referente designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione;
- un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali (medico dietologo o dietista o biologo nutrizionista) iscritto agli appositi albi professionali previsti per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto del soggetto personalmente responsabile dell'incarico;

- un responsabile dei servizi di produzione sempre reperibile e responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal contratto;
- un responsabile del servizio di informatizzazione delle presenze ai pasti.

I referenti sopra elencati dovranno essere sempre reperibili telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 15), a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

#### **Art. 16.2 – CCNL di settore applicato**

Nel rispetto del disposto dell'art. 30 comma 4, del D.Lgs.50/2016, il contratto collettivo applicabile, in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'affidamento, è il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo sottoscritto in data 8 febbraio 2018. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

#### **Art. 16.3 – Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale (e, al contempo, assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza), nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art.50 del D. Lgs. n. 50 /2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Ai sensi di quanto indicato dall'ANAC nelle Linee Guida n. 13: *“in sede di gara il concorrente dovrà allegare all'offerta (Busta Offerta Tecnica) un “progetto di assorbimento”, atto a illustrare le concrete modalità di applicazione della presente clausola con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico) La mancata presentazione del progetto di assorbimento anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio equivale a mancata accettazione della clausola sociale. La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche per la quale si impone l'esclusione dalla gara. L'accettazione della clausola non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario.* In tal senso, vd. anche giurisprudenza costante (TAR Toscana, Sentenza 31.12.2019, n.1772; TAR Lazio-Roma - Sez. II-bis - Sentenza 18.10.2019, n.12052; Consiglio di Stato - Sez. II - Sentenza 05.05.2017, n.2078).

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'**Allegato 3 alla determinazione di avvio della procedura di gara** “Costo manodopera (elenco addetti, CCNL e ore lavoro)”.

#### **Art. 16.4 – Abbigliamento da lavoro**

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi e in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. n. 327/80,

art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI elaborato ai sensi dell'art.26 del D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante:

- generalità del lavoratore;
- fotografia del lavoratore;
- indicazione del datore di lavoro;
- data di assunzione;
- il nome della ditta e il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta dell'Amministrazione comunale, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

#### **Art. 16.5 – Formazione e aggiornamento professionale**

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 dalla Stazione Appaltante. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- ai sensi del Reg.CE 852/2004: 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;
- ai sensi del D. Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine e attrezzature, esigerne il corretto impiego;
- protocolli di sicurezza relativi al contenimento del rischio di contagio da COVID 19.

La formazione dovrà inoltre riguardare i temi relativi a:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso di prodotti detergenti a basso impatto ambientale;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatori, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI, pertanto l'Impresa aggiudicataria deve uniformare il proprio piano

di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta a effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo della durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

### **Art.17 – Forme di monitoraggio e di controllo**

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre ispezioni e controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso il Centro di cottura, sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti e nei locali delle Scuole ove viene espletato il servizio, compresa la consumazione del pasto del giorno da parte del Responsabile del Settore, del DEC e di un Amministratore, finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato (compresi i rinvii a linee guida, tabelle alimentari, ecc.) e di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte della ditta nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi della ASL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, e sia tramite la Commissione di vigilanza appositamente costituita.

Il controllo potrà essere di tipo:

- *tecnico-ispettivo*, svolto dal personale del Comune e/o dalla Commissione di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il Centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e della puntualità. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- *igienico-sanitario*, svolto dalla competente ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle attrezzature e dei mezzi impiegati dalla ditta;
- *analitico*, teso alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. A tale scopo l'aggiudicatario avrà cura di conservare, presso il Centro di cottura, idoneamente per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta

l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al Centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria.

La ditta dovrà inoltre fare in modo che i refettori siano dotati di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente al tipo, 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**. I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, o non appetibili, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun ulteriore corrispettivo. L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste all'art.22 "Penali", il Comune di Sestu potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo e con le modalità ivi precisate, che potranno riportare eventuali osservazioni e/o giustificazioni.

Il verbale di contestazione sarà trasmesso a mezzo PEC alla ditta appaltatrice che potrà dare giustificazione entro e non oltre 48 ore lavorative dal ricevimento dello stesso.

L'Amministrazione, nel caso in cui non pervenisse alcuna giustificazione, o la stessa risultasse insufficiente o ingiustificabile e si ravvisasse negligenza, imperizia o imprudenza del gestore, procederà alla detrazione dell'importo delle penali maturate direttamente dalla prima fattura utile. L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, provvedere nel corso o alla fine di ogni anno scolastico, al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, bambini, genitori, personale scolastico e dipendenti stessi della ditta in merito alla qualità del servizio erogato.

#### **Art. 18 – Commissione di vigilanza (commissione mensa)**

Al fine di garantire il controllo sull'andamento del servizio, è istituita la Commissione di vigilanza sul servizio mensa scolastica, composta da rappresentanti dei docenti e dei genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa, nominati da ciascuna Direzione didattica e riconosciuta ufficialmente con Determinazione Dirigenziale del Settore Pubblica Istruzione. L'Amministrazione comunale avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo dei componenti la Commissione di vigilanza e i compiti di cui è investita. La Commissione svolgerà le proprie funzioni secondo le modalità stabilite dal regolamento comunale con la finalità di verificare la corrispondenza del servizio alle disposizioni di cui al presente Capitolato e di quanto offerto dall'appaltatore in sede di gara. Le segnalazioni e osservazioni relative a eventuali carenze o inefficienze del servizio svolto, problematiche inerenti la scarsa o insufficiente qualità e quantità dei pasti serviti, nonché ritardi o mancata o errata consegna di tutto o parte dei pasti previsti dovranno essere comunicate all'Amministrazione comunale, la quale procederà con le opportune verifiche e, se necessario, alla segnalazione nei confronti degli Enti competenti e darà avvio delle procedure per l'irrogazione delle penali di cui al successivo art. 22.

#### **Art. 19 - Assicurazione e responsabilità**

La gestione del servizio oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato e indenne il Comune e gli Istituti scolastici da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a terzi o a cose o a suoi mobili e immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune, gli Istituti scolastici e i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Ogni e qualsiasi responsabilità e onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice. La Ditta aggiudicataria è pertanto direttamente responsabile sia civilmente sia penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsivoglia danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune.

Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte del Comune. Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a €4.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;
- i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a €3.000.000,00 per sinistro e per anno, con sotto-limite non inferiore a €2.000.000,00 per prestatore di lavoro infortunato.

La citata assicurazione RCT/RCO dovrà prevedere nella "descrizione del rischio assicurato", l'espresso richiamo all'oggetto dell'appalto del presente Capitolato Speciale.

L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificino danni.

#### **Art. 20 – Cauzione definitiva**

A norma dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016, l'Appaltatore, per la sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, da calcolarsi nelle percentuali stabilite dal citato

art.103, comma 1, in relazione alla percentuale di ribasso offerto in sede di aggiudicazione. Tale garanzia fideiussoria, come stabilito dal citato 103, deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Società appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nelle percentuali indicate dall'articolo 93, comma 7 del D.lgs. 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti dal medesimo comma 7. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata delle attività e sarà svincolata, previa verifica e accettazione da parte dell'Amministrazione appaltante, delle attività svolte. La garanzia sarà, pertanto, svincolata sola a seguito della piena ed esatta esecuzione delle prestazioni contrattuali. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina l'annullamento dell'aggiudicazione e la decadenza dell'affidamento.

Nel caso di inadempienze contrattuali, il Comune avrà diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata ed inoltre l'appaltatore dovrà reintegrarla – nel termine che gli sarà prefisso – qualora l'Ente appaltante abbia dovuto valersi di essa in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta appaltatrice potrà essere obbligata 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 della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto. Il deposito, infruttifero, resterà vincolato fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

#### **Art. 21 – Divieto di cessione del contratto e subappalto**

È vietata la cessione del contratto, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese, salvo maggiori danni accertati.

Il subappalto è consentito ai sensi dell'articolo 105 del Decreto Legislativo 50 del 2016. In caso di subappalto i compensi spettanti al subappaltatore verranno corrisposti direttamente all'impresa aggiudicataria che avrà l'obbligo di adempiere a quanto disposto dal 4° comma dell'articolo 105 dello stesso Decreto Legislativo, mentre l'Amministrazione non assumerà alcun rapporto nei confronti del subappaltatore, salvo i casi previsti dall'articolo 105, comma 13.

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

L'Amministrazione comunale non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di denominazione o ragione sociale.

### **Art. 22 – Penali**

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto, ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione degli Istituti scolastici o della Commissione di vigilanza, il Responsabile del Settore o suo incaricato provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il Responsabile del Servizio o suo incaricato adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice, la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare.

OGGETTO CONTESTAZIONE	SANZIONE 1^ CONTESTAZIONE	SANZIONI SUCCESSIVE ALLA 1^
<b>Quantitativi</b>		
Mancato rispetto delle grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) per ogni singola pietanza sulla quale viene rilevata l'infrazione;	€ 250,00	€ 500,00
Mancata fornitura di una portata o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	€ 150,00 e richiesta di un piatto freddo alternativo	€ 300,00 e richiesta di un piatto freddo alternativo
Mancata fornitura dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 500,00 per pasto	€ 1.000,00 per pasto
Non corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei pasti richiesti	€ 750,00	€ 1.000,00
Mancata fornitura dei pasti (per ogni giorno di mancata fornitura e per ciascun plesso scolastico)	€ 1.500,00	€ 3.000,00
<b>Rispetto del menù</b>		
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta)	€ 350,00 a pietanza	€ 700,00
Errata fornitura dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 100,00 per pasto	€ 200,00 per pasto
Variazioni nel menù non concordate/comunicate con l'Amministrazione comunale	€ 350,00 a pietanza	€ 700,00

<b>Tempistica</b>		
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 300,00	€ 600,00
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a 30 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 500,00;	€ 1.000,00
Mancato rispetto del periodo intercorrente tra la preparazione dei piatti sottoposti a celere deterioramento e la loro somministrazione	€ 750,00	€ 1.500,00
<b>Standard merceologici</b>		
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 500,00	€ 1.000,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	€ 500,00	€ 1.000,00
<b>Personale</b>		
Mancato rispetto delle norme sul personale	€ 250,00 per ogni inadempienza accertata	€ 500,00 per ogni inadempienza accertata
<b>Norme igienico sanitarie</b>		
Ritrovamento di corpi estranei organici o inorganici o di parassiti nelle singole porzioni	€ 500,00 per porzione, anche nella stessa giornata, con riserva di rifiuto della fornitura con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo	€ 1.000,00 per porzione, anche nella stessa giornata, con riserva di rifiuto della fornitura con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto

		sostitutivo
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 500,00	€ 1.000,00
Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente	€ 500,00	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto	€ 500,00	€ 1.000,00
Violazione delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	€ 500,00	€ 1.000,00
Mancata o tardiva manutenzione alle macchine di filtraggio dell'acqua	€ 300,00	€ 600,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 250,00	€ 500,00
Standard di pulizia, igiene e disinfezione delle attrezzature, degli utensili o dei locali inadeguato, compresi i mezzi di trasporto	€ 500,00	€ 1.000,00
Operazioni di sanificazione anti COVID non eseguite	€ 1.000,00	€ 2.500,00 per ciascuna operazione dovuta anche nella stessa giornata
Impossibilità a procedere all'analisi degli alimenti per mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della ditta	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti	€ 1.000,00	€ 2.000,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 5.000,00 con riserva di rifiuto della fornitura e con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo	€ 10.000,00 con riserva di rifiuto della fornitura e con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo. Ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di

		rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
<b>Altre inadempienze</b>		
Ritardata attivazione del software di gestione informatizzata del servizio di mensa scolastica	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo	
Mancata attivazione del software di gestione informatizzata del servizio di mensa scolastica	€ 5.000,00 per ciascun anno scolastico	
Mancata attivazione della raccolta differenziata dei rifiuti, mancato conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori, mancato deposito dei contenitori per il ritiro dei rifiuti secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune	€ 250,00 per ogni plesso scolastico	€ 500,00 per ogni plesso scolastico
Mancato rispetto della data di inizio del servizio	€ 1.000,00 al giorno per i primi 3 giorni di ritardo	€ 2.000,00 dal 4° giorno per ogni giorno fino al 6° giorno. Al 7° giorno, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice

Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'Amministrazione provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta più simile a proprio insindacabile giudizio, comunque non inferiore a € 100,00 fino a un massimo di € 5.000,00. Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'Amministrazione Comunale, verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente. A seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, si procederà alla **risoluzione di diritto del contratto**, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e fatta salva l'applicazione delle penali sopra descritte. Si procederà alla risoluzione del contratto anche qualora, nell'arco di ciascun anno scolastico, la Ditta affidataria abbia riportato sanzioni pecuniarie derivanti da inadempimenti contrattuali, regolarmente contestati, per un importo non inferiore al 10% del valore del contratto rideterminato a seguito del ribasso d'asta operato in sede di offerta al netto di IVA di legge,

relativo all'anno scolastico di riferimento. Si stabilisce sin d'ora che, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi tramite ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione definitiva.

### **Art. 23 – Risoluzione del contratto per inadempimento**

Ai sensi dell'art.1453 e seguenti del Codice Civile, fatta salva l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto per inadempimento in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta appaltatrice, qualora, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito, qualora l'appaltatore si renda colpevole di gravi irregolarità e/o gravi negligenze e/o di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione. Qualora, entro detto termine l'impresa aggiudicataria non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà, inoltre, qualora l'appaltatore contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato, ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Istituto scolastico. L'Amministrazione comunale procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti compresa l'eventuale esecuzione in danno.

### **Art. 24 - Clausola risolutiva espressa**

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

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;

- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione del divieto di subappalto;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del Centro di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
- q) nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Amministrazione comunale con effetto immediato. In tal caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione comunale ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei casi di risoluzione del contratto indicati al presente articolo e al precedente art.23 del presente Capitolato, l'Amministrazione comunale avrà diritto di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento, con facoltà di affidare il servizio, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse e approvate, alla ditta che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti previsti dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti o con affidamento a terzi mediante procedura d'urgenza in caso di esaurimento graduatoria, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa aggiudicataria uscente. Gli oneri derivanti da ciò sono compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa o dolo.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni, compresi quelli eventualmente arrecati dall'Impresa all'Istituto scolastico.

Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata all'indirizzo [protocollo.sestu@pec.it](mailto:protocollo.sestu@pec.it)

### **Art. 25 – Controversie**

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

### **Art. 26 – Spese**

Qualsiasi spesa inerente il contratto d'appalto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore. L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento. Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto, si fa riferimento alle disposizioni di Legge in materia, nonché a ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

### **Art. 27 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

La ditta aggiudicatrice è impegnata ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 136 del 12.08.2010 e ss.mm.ii.. La stessa è obbligata a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche se in via non esclusiva, alle movimentazioni finanziarie relative al presente contratto, unitamente alle generalità e al codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare su tali conti correnti.

Tutte le movimentazioni finanziarie di cui al presente contratto dovranno avvenire, salvo le deroghe previste dalla normativa sopra citata, tramite bonifico bancario o postale e riportare, relativamente a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG). Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce, ai sensi dell'articolo 3, comma 9 bis, della L.136/2010, causa di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con ulteriori interventi di controllo l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

### **Art. 28 – Corrispettivi e pagamenti**

Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto. La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore possibilmente dal giorno precedente, o, comunque, entro le ore 09,30 del giorno interessato nei casi di imprevedibilità. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato dietro presentazione di regolare fattura elettronica posticipata, avente cadenza mensile, con il riepilogo del servizio reso

(unica per tutti i plessi, ma indicante il numero pasti mensili per plesso distinti per alunni, insegnanti e collaboratori). Ai fini dell'emissione della fattura, entro sette giorni dall'ultimo giorno di erogazione dei pasti relativo al mese precedente, il direttore dell'esecuzione provvederà all'emissione del certificato di pagamento controfirmato dal RUP, in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti e in base al prezzo unitario risultante dall'offerta.

Il certificato di pagamento e la fattura devono essere emessi in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità a quanto riportato nell'art.15 relativo alla prenotazione informatica dei pasti.

A norma dell'art.30, comma 5-bis, del D.Lgs. 50/2016, "in ogni caso 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".

Pertanto, l'appaltatore dovrà procedere alla fatturazione del 99,50% degli importi dovuti al netto dell'iva, in quanto lo 0,50% sull'imponibile potrà essere contabilizzato e liquidato soltanto al termine dell'affidamento, a garanzia di eventuali debiti c/o gli enti previdenziali, così come previsto dalla norma in oggetto (ai sensi della quale per la stazione appaltante vi è un obbligo di operare la ritenuta) e a prescindere dalla regolarità del DURC.

L'Amministrazione Comunale effettuerà la liquidazione della fattura entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione della stessa, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale, al netto della citata ritenuta dello 0,5%.

### **Art. 29 – Informativa trattamento dati personali**

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, Regolamento generale sulla protezione dei dati, si forniscono le informazioni di seguito indicate:

1. i dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura, disciplinata dalla legge per l'affidamento di appalti e servizi;
2. il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. A tale riguardo, si precisa che:
  - per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, la Ditta concorrente è tenuta a rendere i dati e la documentazione richiesta, a pena di esclusione dalla gara medesima;
  - per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, la Ditta che non presenterà i documenti o non fornirà i dati richiesti, sarà sanzionata con la decadenza dall'aggiudicazione;
3. i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:
  - al personale dipendente dell'Amministrazione, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio;
  - ad altri soggetti pubblici, in presenza di una norma di legge o di regolamento, ovvero quando tale comunicazione sia comunque necessaria per lo svolgimento di funzioni istituzionali;
  - a privati o enti pubblici economici qualora ciò sia previsto da una norma di legge o regolamento;

4. il trattamento dei dati avverrà con strumenti prevalentemente informatici e con logiche pienamente rispondenti alle finalità da perseguire anche mediante:
  - verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con altri dati in possesso del Comune di Sestu;
  - verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con dati in possesso di altri organismi (quali, ad esempio, istituti previdenziali, assicurativi, camere di commercio ecc.);
5. il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Sestu, che può avvalersi di soggetti nominati "responsabili." I diritti spettanti all'interessato sono quelli disciplinati dal Regolamento (UE) 2016/679, Regolamento generale sulla protezione dei dati;
6. il Comune di Sestu, in quanto soggetto pubblico, non deve acquisire il consenso degli interessati per poter trattare i dati personali.

### **Art. 30 – Norma di rinvio**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dal Codice Civile, dal Codice dei Contratti pubblici e dalle disposizioni legislative, compresi i regolamenti, sia a livello sovranazionale, nazionale e regionale vigenti in materia o che potessero essere emanati durante la vigenza contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze emesse dal Comune di Sestu), nonché i Decreti Ministeriali emanati ed emanandi, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti, alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, alle indicazioni contenute nei protocolli di sicurezza per il rischio di contagio da Covid-19.

L'appaltatore non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti delle Amministrazioni committenti che si trovino nella condizione di limitazione temporale della libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto delle Amministrazioni committenti, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.

È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto nel presente articolo.

È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati a essi riferiti. L'appaltatore sarà obbligato a sottoscrivere, osservare, far osservare e ad applicare le disposizioni contenute nel D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Sestu approvato con deliberazione della Giunta comunale numero 220 del 2013, nonché gli obblighi previsti dal Piano di Prevenzione della Corruzione del Comune di Sestu approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 19 del 28.01.2020. L'appaltatore dovrà impegnarsi a far rispettare dal proprio personale e dai collaboratori gli obblighi contenuti nei suddetti regolamenti, per quanto compatibile. La violazione degli obblighi contenuti negli atti normativi sopra indicati potrà determinare causa di risoluzione contrattuale.

### **Art. 31 – Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, per farne parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

- Allegato 1 - Prospetto scuole
- Allegato 2 - DUVRI
- Allegato 3 - Tabella merceologica regionale delle materie prime
- Allegato 4 - n.9 tabelle dietetiche, grammature, menù e diete speciali