



# COMUNE DI PORTO TORRES

## (PROVINCIA DI SASSARI)

### AREA AFFARI GENERALI, PERSONALE, CONTRATTI, SPORT, CULTURA, TURISMO, POLITICHE SOCIALI

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL  
COMUNE DI PORTO TORRES, ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023  
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG 73895143DC

#### TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

##### **Art. 1 - Definizioni**

Ai fini del presente capitolato s'intende per "Impresa" o "Appaltatore" o "IA.", l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidate la gestione dei servizi e l'esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 del presente capitolato e per "Stazione Appaltante" o "A.C.", l'Amministrazione Comunale del Comune di Porto Torres (SS).

##### **Art. 2 - Oggetto del capitolato**

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Porto Torres ed il contraente appaltatore aggiudicatario la gestione del servizio connesso alla refezione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali ubicate nel Comune di Porto Torres indicate nell'Allegato "Elenco plessi" secondo il Decreto 25.7.2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare che fissa i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'allegato 1:

- preparazione dei pasti con legame "fresco-caldo (questo significa che per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°C) – presso centri cottura adeguatamente attrezzati e con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti;
- fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria (trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale/locali dove si consuma il pranzo);
- fornitura presso le singole scuole delle stoviglie, tovaglette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura; le stoviglie dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile e ogni alunno dovrà essere fornito di un sacchetto o di contenitore apposito anche a scomparti per portare a casa gli avanzi;
- a richiesta delle scuole una volta alla settimana potrà essere organizzato un self service con vassoi personalizzati con carrelli attivi presso la scuola primaria e secondaria. Nel momento in cui i ragazzi accedono al refettorio prenderanno autonomamente vassoio e posate posizionate su un tavolo adiacente al luogo di consegna del cibo. Successivamente prenderanno il primo ed il secondo piatto con il contorno già predisposto dal personale. Il pane, l'acqua e la frutta saranno invece già presenti sui tavoli. Alla fine del pasto i bambini dovranno sparecchiare il proprio vassoio dal tavolo (tranne le classi prime della scuola primaria) e depositarlo presso gli spazi attrezzati;
- fornitura acqua minerale imbottigliata non inferiore a 50 CL per alunno per singolo pasto; in sede di gara non saranno prese in considerazione sistemi di utilizzo dell'acqua pubblica a causa della particolare situazione che vige nella Regione Sardegna, riferibile ai lunghi periodi di non potabilità dell'acqua della rete;
- pulizia e sanificazione dei refettori e locali annessi, sgombero dai rifiuti secondo il calendario della raccolta differenziata.
- raccolta e rilevazione giornaliera con metodi informatizzati ed entro gli orari stabiliti, dei pasti occorrenti in ciascuna classe;
- introito diretto delle quote di contribuzione utenza, fermo restando che le morosità pregresse al presente bando saranno trattate direttamente dall'ufficio Pubblica Istruzione, mentre situazioni particolari, non disciplinabili dalla presentazione dell'ISEE in corso di validità, saranno trattate direttamente dai servizi sociali comunali, in conformità alla Deliberazione del

Consiglio Comunale n. 41 del 30.5.2017, nella quale si prevede che “il gestore del servizio dovrà gestire la riscossione dei canoni dovuti dall'utenza introducendo eventualmente nuove modalità di pagamento, se vantaggiose per l'utenza, fermo restando la gestione delle situazioni particolari dai servizi sociali comunali”. Pertanto l'appaltatore non potrà procedere alla sospensione del pasto prima dell'invio all'utenza di due avvisi nei quali da un tempo minimo all'utente per ottemperare al pagamento, non inferiore a 10 giorni per ciascuno degli avvisi, senza interessi legali, i quali non potranno essere applicati prima della scadenza del secondo avviso. L'elenco dei morosi – prima della scadenza del secondo avviso – dovrà essere inviato all'Ufficio Pubblica Istruzione che potrà eventualmente farsi carico di alcuni utenti segnalati dal servizio sociale con le modalità di aiuto professionali stabilite dall'Assistente Sociale. Nell'ottica di tale situazione l'operatore economico dovrà fatturare il mese successivo al Comune di Porto Torres i pasti dell'utente moroso di cui il Comune intende farsi carico;

- disporre di un sistema informativo che dovrà poi consentire il controllo del regolare flusso dei pagamenti da parte degli utenti. Le modalità del sistema di prenotazione e controllo del consumo dei pasti dovrà essere dettagliatamente descritta nel progetto tecnico. Sarà a carico dell'appaltatore inoltre l'attivazione di modalità di pagamento più vantaggiose, da valutare nel progetto di gara;
- al termine del servizio l'Impresa dovrà provvedere alla rigovernatura dei tavoli ed a raccogliere i rifiuti solidi urbani provenienti dalla consumazione dei pasti nei sacchetti da essa forniti, nel rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovrà essere depositato, neanche temporaneamente, all'interno dei locali delle scuole, i rifiuti dovranno essere depositati secondo modalità concordate con l'operatore economico che gestisce il sistema di raccolta, senza alcun accumulo nei locali di pertinenza scolastica, compresi i cortili;
- L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere: – al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per il centro cottura o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa; – a fornire all'Amministrazione comunale copia di tutte le fatture inerenti l'acquisto dei prodotti lattiero caseari (qualora l'Impresa aggiudicataria disponga di fatture cumulative, riferendosi anche ad acquisti non relativi al presente appalto, dovrà contestualmente fornire apposita documentazione da cui si rilevano i quantitativi impiegati per il solo servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Porto Torres ed i costi conseguentemente suddivisi), così da permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi AGEA (regolamenti CE n. 1234/2007, n. 657/08 e n. 966/09 e suc. integr.). Inoltre tali documenti devono essere quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento. La Ditta dovrà inoltre elaborare i dati, sulla base dei consumi e del menù, per determinare la disponibilità giornaliera in contributo AGEA e curerà la pratica per la domanda di liquidazione che sottoporrà all'Amministrazione per l'attestato di controllo. In caso la Ditta non ottemperi all'obbligo in discorso, l'importo del mancato contributo verrà detratto dall'importo dovuto.

Prima della formulazione dell'offerta l'impresa che intenda concorrere dovrà, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche riportate nell'allegato “Elenco plessi”, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con le Direzioni didattiche degli Istituti Comprensivi, 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 per sistema informatizzato di rilevazione presenze, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega che, a firma autenticata nelle forme di legge, dovrà essere esibita e consegnata alle Direzioni Scolastiche degli Istituti Comprensivi locali. Le Direzioni scolastiche comproveranno con una firma sul modello apposito, l'avvenuto sopralluogo.

Gli operatori economici dovranno dotarsi d'idoneo vestiario (camice, copricapo, mascherina) da indossare durante il sopralluogo, se effettuato durante l'orario di somministrazione dei pasti. Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si rimanda alle prescrizioni contenute nelle linee guida della Regione Sardegna di dicembre 2016.

### **Art. 3 - Importo dell'appalto e durata**

Il valore complessivo del servizio calcolato sulla base dell'importo giornaliero del singolo pasto posto a base di gara pari ad € 3,876 + IVA, comprensivo della sola quota dell'amministrazione comunale, per un numero presunto di pasti giornalieri, potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornalieri.

Il valore complessivo del servizio pertanto viene quantificato nel quinquennio in € 3.857.720,40 + IVA ai sensi di legge di cui € 3.044.210,40 derivanti dal valore del contributo massimo erogabile dall'amministrazione comunale ed € 813.510,00 dal valore dell'ammontare delle rette presunte, così come determinate dall'amministrazione comunale con delibera G.C. n. 61 del 07/4/2016 da corrispondersi dall'utenza direttamente alla ditta aggiudicataria.

I costi da interferenza, non soggetti al ribasso sono stati quantificati nel quinquennio in € 10.210,20 + IVA.

L'importo giornaliero posto a base di gara corrispondente alla sola quota che l'amministrazione comunale verserà all'affidatario è pari ad €. 3,876 IVA esclusa di cui €. 0,013 quali oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non

soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice l'importo complessivo del servizio oggetto di affidamento comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 1.542.954,35 - calcolati sull'attuale costo stimato della manodopera in base al personale impiegato dall'attuale gestore del servizio e sulla base delle retribuzioni indicate nella tabella ministeriale dei contratti collettivi di categoria.

Si precisa che gli importi della garanzia definitiva e delle spese contrattuali dipenderanno dall'importo netto contrattuale.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

L'Amministrazione comunale corrisponderà al gestore del servizio, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario.

L'importo relativo alla gestione del servizio, comprendente la sola differenza di prezzo rispetto a quanto già versato dagli utenti per il servizio di refezione scolastica, nonché l'intero importo per gli aventi diritto, sarà finanziato con fondi iscritti nel Bilancio annuale del Comune di Porto Torres.

Il valore dell'appalto è stato calcolato in base al numero presunto degli iscritti in ogni plesso ed al numero degli insegnanti che consumano il pasto.

L'Amministrazione comunale è sollevata da ogni onere e responsabilità relativi ad eventuali mancati pagamenti e/o recuperi di crediti; l'Amministrazione si impegna a versare al gestore del servizio il corrispettivo di propria spettanza determinato nella misura seguente:

- a) € 3,876 IVA esclusa su ogni pasto erogato al netto del ribasso d'asta;
- b) l'intero costo per ogni pasto consumato dalle insegnanti autorizzate a consumare il pasto;
- c) la quota dovuta per ogni pasto consumato dagli alunni eventualmente esentati dall'amministrazione comunale.

I numeri utilizzati per calcolare il costo del servizio sono i seguenti:

numero pasti presunti erogati annualmente 157080

numero di giornate scolastiche presunte annue di servizio ristorazione scolastica 170

I pasti suddetti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi.

Il servizio avrà decorrenza dall'anno scolastico 2018/2019 (presumibilmente dal mese di ottobre 2018), secondo le richieste degli Istituti Comprensivi locali e si concluderà con la fine dell'anno scolastico 2022/2023, fatta salva la facoltà di recesso di cui al successivo art.45.

#### **Art. 4 Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti**

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti risultante nell'art. 3 del presente capitolato, trattandosi di previsione basata sulla media dei pasti forniti negli anni precedenti nei plessi nei quali è attualmente richiesto il servizio. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in più o meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento. L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti rilevati giornalmente nelle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento/diminuzione operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Impresa aggiudicataria.

#### **Art. 5 – Estensione o contrazione del servizio**

Ai sensi dell'art 106 comma 12 del codice, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

## **TITOLO II - OBBLIGHI E RESPONSABILITA'**

### **Art. 6 - Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione**

La ditta, entro 20 giorni dall'aggiudicazione, fissa un recapito di riferimento per il Comune di Porto Torres, dotato d'idoneo collegamento telefonico, fax e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario d'apertura del servizio. Presso tale recapito dovrà prestare servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari.

Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste d'informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio, che risponda all'Amministrazione anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese.

Tale figura dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato (almeno diploma di laurea e specializzazione in materia oggetto del presente appalto) ed avere esperienza, almeno biennale, nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva similare a quello oggetto del presente capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale. Dovrà possedere autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi, essere referente per gli utenti, operatori e Amministrazione per tutti i problemi che possano insorgere. L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio. In caso di assenza o impedimento tecnico del responsabile del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento formulate dall'Amministrazione al responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria. L'Impresa aggiudicataria, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Porto Torres un ufficio e un recapito telefonico urbano, per tutte le comunicazioni inerenti il servizio. Trenta giorni prima dell'inizio/attivazione del servizio, dovrà pervenire al Settore Pubblica Istruzione, comunicazione scritta da parte dell'Impresa aggiudicataria contenente: -indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico, di fax, di posta elettronica e posta elettronica certificata; -nominativo del responsabile del servizio; -indicazione del titolo di studio, professionalità ed esperienza documentabili nel settore della ristorazione collettiva del responsabile del servizio; -curriculum professionale del responsabile del servizio; -dichiarazione dell'Impresa aggiudicataria che ufficio e responsabile del servizio sono operativi a partire dal venticinquesimo giorno precedente l'inizio del servizio.

Con riferimento al centro di preparazione e cottura dei pasti, si precisa che questi debbono essere adeguati (con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti - certificata dalla competente Asl) allo svolgimento del servizio.

Il centro di cottura autorizzato, che l'offerente dovrà indicare in sede di gara, dovrà essere ubicato ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 30' (trenta minuti) dalla sede del Municipio di Porto Torres Piazza Umberto I° n. 1, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>.

Al riguardo la ditta fornirà, prima dell'aggiudicazione, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e, le relative autorizzazioni sanitarie, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nelle certificazioni della competente ASL. Nonché i pasti prodotti nel centro di cottura per conto di altri appalti. Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura di riserva per tutta la durata dell'appalto. Si richiede altresì l'utilizzo di frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni di classe A+ (Direttiva CeE 92/75.).

### **Art. 7 - Continuità ed interruzione del servizio**

La ditta s'impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto sia nelle cucine di riserva in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura, o provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Il centro cottura di riserva in possesso delle necessarie autorizzazioni dovrà essere ubicato ad una distanza chilometrica massima di quaranta km dalla sede comunale in via Piazza Umberto I° n. 1 Porto Torres.

Nulla è dovuto alla ditta da parte del Comune - salva l'applicazione delle eventuali penalità - per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o della ditta stessa.

Le vertenze sindacali all'interno della ditta devono rispettare pienamente la legge 12/06/1990, n. 146 e ssmmii: a tal fine, entro sei mesi dall'aggiudicazione dell'appalto, la ditta concorda con il proprio personale un codice d'autoregolamentazione del diritto di sciopero, il quale preveda il rispetto di quanto fissato dall'accordo sui livelli dei servizi essenziali pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.256 del 31.10.2002.

Fino alla sua approvazione, la ditta si attiene al codice in vigore per i servizi di ristorazione collettiva dalla stessa gestiti.

In caso di sciopero dei propri dipendenti la ditta è tenuta a comunicare con almeno 5 giorni d'anticipo le modalità di svolgimento del servizio e s'impegna comunque a concordare con il Comune modalità di sciopero rispettose della legge 146/1990.

**In sede di presentazione dell'offerta, la ditta dovrà presentare il piano dei servizi minimi garantiti in caso di sciopero**, specificando anche l'eventuale costo del pasto fornito che non può comunque superare quello della propria offerta. In caso di sciopero del personale delle Scuole, il Comune o la scuola, secondo le rispettive competenze, ne darà comunicazione alla ditta almeno due giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso la ditta è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta con il Comune (es. primo caldo, secondo freddo), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

#### **Art. 8 - Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare**

E' compito della ditta appaltatrice:

- provvedere, all'avvio del servizio mensa e per ciascun anno scolastico, sulla base delle indicazioni fornite in sede di gara, alla stampa e alla distribuzione a ciascun utente del materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù invernale, primaverile e speciali nonché note informative in merito all'organizzazione del servizio; per ogni anno di gestione del servizio (entro giorni 30 dall'avvio). Si precisa che nell'esecuzione di questo punto si richiede all'operatore economico la garanzia di una corretta informazione all'utenza secondo quanto disciplinato nel paragrafo 5.3.7. dell'allegato 1 del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A. di cui al Decreto 25.7.2011 citato nell'oggetto, ovvero la produzione di un piano d'informazione agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante che indichi in maniera chiara ed univoca i materiali di comunicazione che s'intende realizzare, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, gli skill professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.
- Attivare, per ogni a.s. di svolgimento del servizio, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio **ENTRO IL 10 MAGGIO di ogni anno di gestione del servizio**. Si richiede il coinvolgimento di 1 classe per ordine di scuola e plesso (es. 1 classe Borgona primaria, 1 classe primaria Dessi, 1 classe primaria Bellieni, 2 classi per la scuola secondaria (1 Brunelleschi e 1 via Porrino...)). Si precisa che gli accordi dovranno essere presi direttamente con le direzioni degli istituti comprensivi e che le comunicazioni dovranno essere SEMPRE inoltrate al Comune Servizio Istituzioni Scolastiche per conoscenza. L'organizzazione delle attività (materiali, trasporti...) saranno a carico del gestore del servizio, così come l'eventuale abbigliamento per la visita (camice, calzari, cuffie).
- L'operatore economico aggiudicatario dovrà organizzare attività di formazione/informazione sulle procedure di gestione delle emergenze, rivolte a tutto il personale scolastico incaricato di prestare assistenza durante la mensa (docenti, ATA) e al personale incaricato presso le scuole. Si precisa che le attività dovranno essere organizzate annualmente **ENTRO IL 15 DICEMBRE DI OGNI ANNO SCOLASTICO**. Si precisa che gli accordi dovranno essere presi direttamente con le direzioni degli istituti comprensivi e che le comunicazioni dovranno essere SEMPRE inoltrate al Comune Servizio Istituzioni Scolastiche per conoscenza.
- **ENTRO IL 30 NOVEMBRE di ogni a.s.**, sarà cura dell'operatore economico emanare una "Carta della qualità dei servizi" da redigere e pubblicizzare in conformità ad intese con le associazioni di tutela dei consumatori e con le associazioni imprenditoriali interessate, recante gli standard di qualità e quantità relativi alle prestazioni erogate così come determinati nel capitolato speciale d'appalto, nonché le modalità d'accesso alle informazioni garantite, quelle per proporre reclamo e quelle per adire le vie conciliative e giudiziarie, nonché le modalità di ristoro dell'utenza, in forma specifica o mediante restituzione totale o parziale del corrispettivo versato, in caso d'inottemperanza;
- verificare periodicamente, con la partecipazione delle Associazioni dei consumatori, con il comitato mensa, con gruppi di genitori organizzati, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato, fissati nel presente capitolato, in riferimento alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, fermo restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito;
- in un rapporto semestrale l'appaltatore dovrà dichiarare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando idonea documentazione (es. certificazione standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità della filiera IDSO 22005|2007), e dovrà dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

#### **Art. 9 - Obblighi e responsabilità della ditta.**

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta s'intende

espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a terzi o a cose od a suoi mobili ed immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale sia stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta s'impegna ad acquisire ed a verificare – tramite i competenti uffici, per ogni plesso scolastico nel quale effettua la somministrazione, la verifica di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per legge, nonché ad integrare tutte le attrezzature necessarie all'ottenimento delle citate autorizzazioni, così come prescritto dall'AUSL.

Per tutte le attrezzature di sua proprietà l'operatore economico assume gli oneri di manutenzione e sostituzione quando deteriorate.

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

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

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

A tal fine la ditta dovrà stipulare un'idonea polizza assicurativa R.C.O. e R.C.T. e per tutti i danni, scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi. Nel progetto organizzativo presentato in sede di gara, la ditta assume l'impegno a stipulare le polizze assicurative di cui sopra entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, secondo quanto specificato nel successivo art. 14 "Assicurazioni". Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficiario della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

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

Per verificare l'andamento del servizio, per concordare azioni necessarie o per contestare infrazioni, il Dirigente potrà convocare i responsabili della ditta presso la sede del Servizio Istituzioni scolastiche.

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

Si precisa che anche una volta al mese, a richiesta semplice dell'amministrazione comunale e a spese dell'appaltatore, che perverrà anche tramite mail in mattinata, dovranno essere prelevati a campione su un pasto di un qualunque plesso delle porzioni di cibo per dei controlli. I controlli dovranno essere effettuati presso un laboratorio di analisi accreditato secondo la norma UNI EN ISO /IEC 17025:2000 (se la società non possiede il laboratorio può ricorrere all'istituto dell'avvalimento o fare ATI con altre società, ma in questo caso va precisato che il laboratorio non può avere rapporti con le società che forniscono alimenti alla società di gestione, per ovvi motivi di conflitto d'interessi). In sede di gara dovrà essere indicato il laboratorio di cui s'intende avvalersi. Nel caso in cui il controllo non venisse eseguito, sarà applicata una penale di € 100,00.

#### **Art. 10 - Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale**

L'Amministrazione comunale, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida da parte della ASL, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove progetti per il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti.

L'Impresa aggiudicataria, in sede di offerta, può segnalare le azioni e le misure atte a promuovere il recupero dei residui mensa e la distribuzione a fini benefici delle derrate non consumate. L'Impresa aggiudicataria si impegna inoltre a collaborare con l'Amministrazione comunale per progettare e attuare, senza costi aggiuntivi, un eventuale programma di monitoraggio degli scarti da realizzare presso le mense situate nelle scuole.

#### **Art. 11 - Rifiuti**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel successivo punto "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento d'igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto,

ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso anche come da indicazioni dei punti precedenti.

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

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

#### **Art. 12 – Requisiti degli imballaggi**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà: rispondere ai requisiti di cui all'All.F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare: UNI EN 13427:2005 - Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti d'imballaggio UNI EN 13428:2005 - Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione prevenzione per riduzione alla fonte; UNI EN 13429:2005 - Imballaggi – Riutilizzo UNI EN 13430:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali UNI EN 13431:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo UNI EN 13432:2002 - Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

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

Poichè il contesto locale, a causa della pessima situazione delle condotte dell'acqua non consente l'utilizzo dell'acqua della rete, neanche filtrata, ma l'utilizzo di acqua minerale imbottigliata a cura dell'appaltatore, quest'ultimo dovrà avere riguardo al fine d'individuare la soluzione più idonea ad evitare il maggior numero di confezionamenti.

Si precisa che l'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica dal almeno il 60%. In sede di gara l'offerente dovrà produrre certificazione in merito all'imballaggio che utilizzerà.

Per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti in carta-tessuto, sia per la pulizia sia per l'utilizzo personale, il fornitore dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 n. 568.

A tale proposito l'offerente in sede di gara dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che s'impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione dovrà essere presentato per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel europeo 2009/568 CE che sono conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una relazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

#### **Art. 13 - Trattamento dati personali**

Relativamente a tutti i dati personali ed alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio ristorazione scolastica l'amministrazione comunale nomina l'impresa appaltatrice responsabile del trattamento secondo le disposizioni previste dal D.lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

Nell'applicazione della citata normativa l'impresa appaltatrice dovrà adottare, garantendone il continuo aggiornamento, tutte le misure ed accorgimenti idonei a salvaguardare la riservatezza delle notizie e la sicurezza dei dati, compresa la massima informazione ai propri addetti, sollevando l'amministrazione comunale da qualsiasi onere d'istruzione del personale incaricato.

L'amministrazione comunale non risponderà dei danni provocati dalla violazione degli obblighi di cui al presente articolo.

#### **Art. 14 - Assicurazioni**

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti ed a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa appaltatrice assume a proprio carico l'onere di sollevare l'amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione comunale per tali accadimenti.

A tale scopo l'impresa appaltatrice s'impegna a consegnare all'amministrazione comunale una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che l'amministrazione comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del

servizio ristorazione scolastica all'impresa appaltatrice; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa appaltatrice.

La polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'impresa appaltatrice.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 6.000.000,00 per sinistro e per ogni anno assicurativo e non inferiori a € 1.500.000,00 per persona ed € 1.000.000,00 per cose o animali.

L'amministrazione comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere al personale addetto dall'impresa appaltatrice all'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata dall'impresa appaltatrice apposita polizza RCO con massimali non inferiori a € 3.000.000,00 per sinistro e € 1.500.000,00 per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le polizze assicurative prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

## **PERSONALE**

### **Art. 15 - Personale utilizzato.**

La ditta provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale.

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

Detto personale dovrà essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il centro produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impegnato; dovrà, infine, essere di età compresa fra i 18 e 65 anni. Il personale dovrà altresì essere in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi scolastici serviti e degli utenti.

Nel caso in cui il numero delle unità di personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato, l'Impresa aggiudicataria è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiunto per l'Amministrazione comunale. Il personale assente dal lavoro dovrà essere sostituito entro 24 ore con personale di pari qualifica.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti dovrà essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate, livello, monte ore, orario di lavoro e il tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL, altro ...). L'elenco del personale dovrà essere confermato per iscritto con frequenza trimestrale; -il personale dell'Impresa aggiudicataria è tenuto alla compilazione di un foglio firma giornaliero, che riporti il nominativo, l'orario di lavoro e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento dovrà essere presente in ogni sede di ristorazione e sporzionamento, cucina e mantenuto sino al quindicesimo giorno successivo a quello di riferimento. Il personale in sostituzione degli eventuali assenti dovrà risultare dal foglio firma giornaliero.

E' fatto divieto all'Impresa aggiudicataria di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto

### **Art. 16 - Obblighi verso il personale.**

L'impresa affidataria del presente appalto s'impegna ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle Aziende del Settore, e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, nonché ogni eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo e in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle altre norme vigenti, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro. Se la ditta ha forma cooperativa, applicherà anche i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci.

L'impresa appaltatrice si obbliga verso l'amministrazione comunale a perseguire l'obiettivo della stabilità del rapporto di lavoro per il personale impiegato in modo continuativo dalle Imprese in precedenza affidatarie del servizio di ristorazione scolastica, impegnandosi alla salvaguardia del corretto inquadramento e trattamento economico di tale personale in



relazione alle mansioni richieste, secondo quanto stabilito dal protocollo appalti di cui al vigente C.C.N.L per le aziende del settore.

L'impresa appaltatrice s'impegna pertanto a negoziare gli opportuni accordi con le organizzazioni sindacali territoriali e le aziende uscenti, nel rispetto delle norme e delle disposizioni contrattuali vigenti ed applicabili.

Il personale utilizzato dalla ditta - soci o dipendenti - viene regolarmente iscritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato d'apposita assicurazione contro gli infortuni. Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta s'impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti, soci e altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Dirigente del settore pubblica istruzione o suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dipendenti comunali sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito col Comune di Porto Torres. Il Comune di Porto Torres può richiedere in ogni momento copia dei libri paga, contratti di lavoro, e qualunque altro documento ritenuto utile per l'esame della situazione dei lavoratori e l'operatore dovrà fornirli entro giorni 3 dal ricevimento della richiesta.

Su richiesta, la ditta fornisce al Comune copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assicurativi relativi agli addetti impegnati nei servizi di cui al presente appalto.

Nel caso d'inottemperanza o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, fatta salva comunque l'applicazione delle penali e delle clausole di risoluzione del contratto meglio specificate negli articoli 42 e seguenti.

In caso d'aggiudicazione ad associazione temporanea d'impresе, non sarà possibile l'assunzione contemporanea dello stesso lavoratore presso più imprese tra quelle raggruppate nell'A.T.I., al solo scopo di eludere l'applicazione della normativa contrattuale di maggior favore per il dipendente.

***Con riferimento al personale impiegato, la proposta tecnica dovrà riportare un piano analitico delle attività svolte in ciascun servizio e la descrizione di un preciso modello organizzativo, che presenti nel dettaglio, quantitativamente e qualitativamente, le risorse umane che verranno impiegate, distinguendole per competenze, qualifiche e mansioni, e per tipologia di rapporto di lavoro.***

***L'impresa esecutrice si impegna ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti dei precedenti aggiudicatari, ciò salvo che, con riferimento a quanto proposto con l'Offerta Tecnica, vi fossero figure non presenti nei precedenti organici. In quest'ultimo caso l'impresa potrebbe impiegare personale non operante negli aggiudicatari precedenti.***

***Il personale impiegato dagli aggiudicatari precedenti viene indicato nei prospetti allegati alla documentazione di gara. Riguardo il reimpiego di unità di personale già in servizio al momento della pubblicazione del bando, il concorrente dovrà presentare nell'ambito della proposta tecnica, l'elenco contenente il numero delle persone che prevede di reimpiegare, con indicazione del ruolo per il quale ciascuna unità è candidata, le condizioni di reimpiego e la tipologia di contratto prevista.***

#### **Art. 17 - Formazione e addestramento**

L'aggiudicatario dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. ***A tali attività di formazione e aggiornamento potranno assistere anche uno o più delegati del Comune e personale insegnante od ausiliario delle scuole; a tale scopo la ditta informerà preventivamente il Settore Istituzioni scolastiche circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.***

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

- alimentazione e salute;
- pronto soccorso e pronto intervento;
- alimentazione e ambiente affrontando il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense
- autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);
- igiene e microbiologia degli alimenti;

- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico sanitari ex Reg. CE 852/2004;
- d.lgs. n. 81/2008 e d.lgs. n. 242/96 e ss.mm.ii;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano al Comune di Porto Torres.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; potrà altresì prevedere momenti d'aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, nutrizionisti, ecc...). La Ditta rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con il Comune che coinvolgono insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori.

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

#### **Art. 18 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione d'indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltre a cuffie, guanti, mascherine e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia d'igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42). Tali indumenti e accessori dovranno essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento proposto all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e ssmmii. Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Dovranno altresì essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

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

#### **Art. 19 - Obblighi del personale.**

Il personale della ditta dovrà rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili della ditta; dovrà inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

Quando il personale appositamente addetto, incaricato dal Comune rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi di ristorazione scolastica, il Comune informerà la ditta prima telefonicamente poi con nota scritta. In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, il Dirigente potrà chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto; la ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure d'allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si atterrà alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato d'ubriachezza o d'alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e d'igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

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

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro" D.Lgs. 9-4-2008 n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro.

In particolare l'impresa appaltatrice prima della firma del contratto per ottemperare a quanto previsto dal d.lgs 09.04.2008.

n. 81, dovrà redigere per le attività di somministrazione, pulizia ecc nei refettori o locali nei quali effettua le suddette attività, la relazione sulla valutazione dei rischi specifici per la sicurezza e la salute durante il lavoro (si veda anche determinazione dell'autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008). Il datore di lavoro elaborerà, mediante il proprio Servizio Prevenzione e Protezione, un unico documento di valutazione che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze; tale documento sarà allegato al contratto d'appalto. L'amministrazione comunale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle osservazioni. L'impresa appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

#### **Art. 21 - Oneri a carico del Comune.**

Al Comune, oltre a quanto specificato in altri articoli, fa carico quanto segue:

- a. pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito salvo quanto previsto al successivo art. 22;
- b. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle sale da pranzo e locali annessi;
- c. le autorizzazioni sanitarie per le sale da pranzo delle scuole;
- d. la fornitura degli arredi delle sale da pranzo (tavoli, sedie, panche, scaffalature, ecc) .

Tali arredi sono di norma di competenza del Comune, fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 6 in merito alla possibilità d'integrazione delle attrezzature.

Per ogni questione attinente il servizio oggetto dell'appalto, viene individuato, quale referente per l'impresa, il Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione o Direttore dell'esecuzione del servizio da esso incaricato formalmente dopo l'aggiudicazione definitiva.

#### **Art. 22 - Pagamenti.**

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla ditta avviene a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di apposite fatture mensili da parte della ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (ossia fatture distinte per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, nonché all'interno della fattura, suddivisa per plesso scolastico, pasti insegnanti e pasti alunni) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto e dai report forniti dal sistema informatico. La fattura dovrà essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato e in particolare a quanto riportato nell'art. 2 relativo alla rilevazione informatizzata delle presenze.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo.

Il Servizio Istituzioni scolastiche del Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 30 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, all'impresa appaltatrice. I pagamenti delle somme a carico dell'amministrazione comunale saranno effettuati dalla stessa in favore dell'impresa appaltatrice a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e ss.mm.ii.

Non si potrà dare corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

Il Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione, oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure, in caso di necessità, all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini in modo diverso.

### **TITOLO III - CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO.**

#### **Art. 23 - Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare**

Il Comune di Porto Torres per quanto riguarda la produzione degli alimenti e delle bevande specifica quanto segue:

- frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine devono provenire: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata, prodotti IGP, DOP e STG come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e del Regolamento CE 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto dei Ministri per le Politiche Agricole 08.9.1999 n. 350. Per quanto riguarda le uova si precisa che la quota non proveniente da allevamenti biologici, dovrà provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione al regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura

delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i calendari di stagionalità di cui alle linee guida della Regione Sardegna (per prodotti stagionali s'intendono i prodotti coltivati in pieno campo).

- La carne dovrà provenire: per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica in accordo con i Regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi, e per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto dei Ministri per le Politiche Agricole 08.9.1999 n. 350.
- Il pesce dovrà provenire: per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica in accordo con i Regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesce sostenibile. Il pesce somministrato nelle mense in ogni caso, se surgelato, non dovrà essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Fatto salvo disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente capitolato.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti CE 834/07 e CE 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti.

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

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

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole.

Si precisa che per FORNITORE s'intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite il vettore il prodotto alimentare ai centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. A questo proposito si precisa che l'amministrazione aggiudicatrice potrà pretendere in ogni momento dall'operatore economico gli attestati di assoggettamento che l'O.E. dovrà conservare in originale nei propri uffici ed in copia presso il centro di cottura.

Ogni prodotto dovrà essere certificato da un organismo di certificazione conforme ai sensi dell'articolo 2 del regolamento CE 882/2004 ed alla norma europea 45011 o alla guida ISO/CEI 65 requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti e accreditati in conformità delle stesse.

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

Per quanto riguarda i prodotti esotici (ananas, banane, Kiwi, cacao, caffè, cioccolata, zucchero ...) provenienti da produzioni estere biologiche, il legale rappresentante della ditta dovrà attestare la provenienza dal commercio equo e solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto trattasi di prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale ed internazionale o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti, così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n. A6-0207/2006 approvata il 06.7.2009.

#### **Art. 24 - 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 avere informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92. Secondo le prescrizioni specifiche che seguono per particolari categorie indicate nelle tabelle merceologiche di cui alle linee guida regionali, i prodotti impiegati dovranno essere di tipo "biologico" e in altre situazioni ottenuti preferibilmente mediante processi colturali denominati a "lotta integrata".

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nello stesso modello "tipologia delle pietanze", caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e ssmmii). Per le carni bovine, tutte biologiche, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta dovrà stabilire un sistema d'approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta dovrà attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e d'approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004). La ditta dovrà far pervenire al Servizio Istituzioni scolastiche, con cadenza da definire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta biologica, secondo la periodicità e le tipologie previste dalle linee guida sulla ristorazione scolastica della Regione Sardegna di cui alla Determinazione regionale dell'Assessorato dell'Igiene, Sanità e dell'Assistenza Sociale n. 1567 del 5 dicembre 2016. Per quel che riguarda i prodotti a lotta integrata (frutte e verdure) la ditta dovrà far pervenire al Comune il resoconto di quanto fornito nell'anno.

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

La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni d'igiene. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel. In caso contrario l'offerente deve presentare idonea dichiarazione attestante il rispetto della suddetta normativa in materia (Regolamento CE 648/2004 e DPR 06.02.2009 n. 21) e nel caso di prodotti disinfettanti e disinfestanti conformi al D.Lgs. 25.02.2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 06.10.1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che s'impegna ad utilizzare.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni centro produzione pasti; per i prodotti impiegati nelle sale pranzo e refettori d'ogni singola scuola. La ditta, a richiesta del Comune, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

### **TITOLO IV – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

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

Il servizio consiste nella fornitura di pasti in contenitori pluriporzione, agli alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Porto Torres ed agli adulti che ne abbiano diritto (di norma 1 insegnante per classe), in quanto istituzionalmente tenuti alla sorveglianza dei ragazzi durante il pasto.

La fornitura dei pasti, in termini quantitativi, è da intendersi suddivisa secondo quanto specificato nel precedente art. 3 per ordine di scuola e tipologia:

<b>Base annua media</b>	<b>insegnanti</b>	<b>n. alunni</b>	<b>n. giornate</b>	<b>n. pasti presunti</b>
<b>Scuola dell'Infanzia</b>	20	422	170	75140
<b>Scuola primaria</b>	18	343	170	61370
<b>Scuola media 1° grado</b>	6	115	170	20570
<b>Totale generale</b>	<b>44</b>	<b>880</b>	<b>170</b>	<b>157080</b>

I pasti suddetti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi. Il numero dei pasti dello schema precedente è puramente indicativo; il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze, al numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e ad altre cause e circostanze che potrebbero verificarsi.

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

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che dovrà avvenire entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico a cura del gestore del servizio. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Per le modalità di prenotazione pasti è necessaria l'adozione di un sistema informatizzato, così come specificato nell'articolo 2 e nella sezione dedicata.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella tabella "Tipologia delle pietanze", che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature sono quelle previste dalle linee guida sulla ristorazione scolastica della Regione Sardegna di cui alla Determinazione regionale dell'Assessorato dell'Igiene, Sanità e dell'Assistenza Sociale n. 1567 del 5 dicembre 2016 e potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione dell'ASL, tenendo conto dell'effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

I menù saranno articolati su cinque settimane e suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 30/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 30/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. A titolo esemplificativo si allegano i menù approvati dalla AUSL sui quali il partecipante potrà suggerire modifiche da sottoporre al vaglio del SIAN.

In ogni caso i menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti ogni anno scolastico 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.

La ditta potrà, con personale dietista esperto, proporre eventuali variazioni al menu nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale, in relazione alla dieta.

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

Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, l'uso dei prodotti biologici e a "lotta integrata", come indicato di seguito. La ditta inoltre dovrà provvedere, con proprio personale, alla prestazione dei seguenti servizi presso ogni scuola con servizio di refezione:

1) presentazione della SCIA al SUAP;

2) ricezione dei contenitori dei pasti e dei materiali necessari allo svolgimento del servizio;

3) verifica della corrispondenza fra l'ordine e la consegna dei pasti, garantendo, attraverso rapida segnalazione al centro produzione pasti, una fornitura integrativa in caso di:

- significativa discordanza tra le stesse,
- mancanza di una o più diete speciali;

4) mantenimento della temperatura del pasto secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80 Reg CE 852/2004 fino al momento della distribuzione;

5) apparecchiatura/sparecchiatura dei tavoli nelle sale da pranzo, compresi quelli di servizio;

6) assemblaggio di sughì o condimenti alle relative pietanze, rispettando i tempi e le modalità indicate nel punto "Norme e modalità di preparazione, cottura e trasporto dei pasti". E' prevista la possibilità di una porzionatura in vassoiettole dei componenti il pasto e successiva tenuta a temperatura, qualora la scuola preveda la modalità dell'autoservizio al tavolo da parte dei bambini stessi;

7) scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni secondo le modalità concordate con l'Amministrazione e le singole scuole (es. servizio al tavolo, servizio frontale) e comunque in presenza dei bambini nella sala da pranzo. Nell'ottica della valorizzazione d'ogni forma di organizzazione che consenta di promuovere le autonomie dei bambini, qualsiasi modalità di organizzazione e distribuzione adottata non darà luogo ad aumento del compenso relativo alla distribuzione stessa;

8) sparecchiatura e lavaggio dei tavoli; il personale d'intesa con le singole scuole, dovrà comunque garantire il ritiro di piatti sporchi lasciati sul tavolo tra una portata e l'altra nonché la raccolta dal pavimento di eventuali residui di cibo;

9) riordino e pulizia dei materiali ed attrezzature utilizzate per la distribuzione della refezione;

10) riordino dei locali adibiti a sale da pranzo e locali sporzionamento ove previsti (pulizia degli arredi: tavolo, sedie, lavandini .....), capovolgimento delle sedie sui tavoli;

11) raccolta negli appositi contenitori interni porta rifiuti di tutti i materiali a perdere e di quelli di risulta dalle operazioni di pulizia e lavaggio, secondo quanto specificato nel presente capitolato;

12) sbucciare e tagliare la frutta per i bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (sempre per i bambini delle classi 1° e 2°, per le restanti classi laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione);

13) tagliare la carne e le altre pietanze (ad es. lasagne, bastoncini) ai bambini della scuola dell'infanzia (sempre) e della scuola primaria (sempre per i bambini delle classi 1° e 2°, per le restanti classi laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione);

14) versare l'acqua laddove richiesto dagli insegnanti presenti durante le operazioni di distribuzione;

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, ...) prima che i bambini del turno successivo prendano posto.

Inoltre dovrà essere garantito in tutti i turni un ugual livello qualitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati

Nelle scuole con doppio turno di mensa, si dovranno effettuare due consegne pasto, distinte in relazione agli orari di ristorazione.

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

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 40 minuti.

La consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia avverrà dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 12.00 alle ore 12,15 e comunque non più di 15 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato dalle scuole all' Impresa all'inizio dell'anno scolastico.

Per le scuole primarie l'orario di consegna dei pasti è stabilito fra le ore 12,30 e le ore 13,00 con consegna successiva per doppi turni e comunque non più di 15 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato dalle scuole all' Impresa all'inizio dell'anno scolastico.

Presso i refettori delle scuole secondarie di primo grado la consegna dei pasti deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra le ore 13,15 e le ore 13.30 e comunque non più di 15 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato all'Impresa all'inizio dell'anno scolastico o alla data d'avvio del servizio.

In ogni caso l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti da ciascuna Direzione didattica, presso i diversi plessi e ordini scolastici.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun anticipo rispetto alla tolleranza dei 15 minuti, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Non sono ammessi ritardi rispetto all'ora di consegna del pasto, superiori a minuti quindici (15). Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna. Le scuole dovranno vidimare le bolle.

Il personale scolastico incaricato della ricezione, firmerà per ricevuta restituendone copia all'Impresa, che provvederà ad allegare la stessa ai documenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Per quantificare lo staff minimo impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita, si applicheranno i seguenti criteri:

- un addetto ogni 20 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere.

- un addetto ogni 30 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole primarie e secondarie di primo grado funzionanti a tempo pieno o prolungato, che utilizzano materiale a perdere.

Diverse disposizioni potranno essere concordate secondo le logistiche delle sale mensa di ogni singola scuola. Comunque dovrà essere garantito il servizio così come descritto qualitativamente dal presente capitolato.

I pasti prodotti da veicolare per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali dovranno essere preparati e composti secondo i menù stabiliti dal Comune prevedendo:

- l'inserimento di prodotti biologici e a lotta integrata senza ulteriori costi aggiuntivi sulla base della frequenza indicata di seguito;
- l'impiego di prodotti dop, igr, tipici, tradizionali, locali e del mercato equo solidale così come sotto specificato e come riportato nelle tabelle merceologiche, senza costi aggiuntivi.
- il pane normale e, una volta la settimana, l'alternanza di pane "speciale" e "tradizionale" intendendosi: pane all'olio extra vergine di oliva, pane integrale biologico, pasta dura, spianata, pane carasau, pane con farine di cereali diversi. Per il pane speciale e tradizionale non sono riconosciuti costi aggiuntivi.
- la proposta – almeno una volta al mese di una giornata speciale con prodotti e ingredienti biologici - nonché d'altre giornate speciali con prodotti tipici e tradizionali senza costi aggiuntivi (da presentare in sede di gara già calendarizzata es. il 2° lunedì di ogni mese);
- ulteriori varianti stagionali al menù base concordate e definite esattamente mese per mese, senza costi aggiuntivi;
- acqua minerale imbottigliata in quantitativi tali da distribuire ad ogni alunno 50 cl di acqua per pasto;

Gli alimenti di seguito specificati dovranno provenire da produzione biologica (vedi certificazione vigente):

**generi vari:**

- passata\polpa\pelati di pomodoro in tutte le preparazioni che lo prevedono,

- pane integrale (una volta al mese),
- yogurt (una volta al mese),
- succo al 100% (come eventuale merenda alternativa in caso di scarso reperimento stagionale di frutta fresca),
- carne bovina: in tutte le preparazioni che la prevedono (una volta alla settimana),
- prodotti di ortofrutta,
- frutta biologica di stagione, secondo il calendario di stagionalità previsto dalle linee guida sulla ristorazione scolastica della Regione Sardegna di cui alla Determinazione regionale dell'Assessorato dell'igiene, sanità e dell'assistenza Sociale n. 1567 del 5 dicembre 2016,
- insalata secondo il calendario di stagionalità previsto dalle linee guida sulla ristorazione scolastica della Regione Sardegna di cui alla Determinazione regionale dell'Assessorato dell'igiene, sanità e dell'assistenza Sociale n. 1567 del 5 dicembre 2016,
- carota,
- olio extra vergine di oliva in tutte le preparazioni, insalate ecc.,
- pomodori da insalata in tutte le giornate in cui è inserito tale ortaggio,
- legumi in tutte le preparazioni che li prevedono.

Tutti gli altri prodotti di frutta e verdura dovranno essere consegnati nella loro stagionalità e compatibilmente con le offerte di mercato, almeno una volta la settimana, essere a produzione lotta integrata (sia per ciò che riguarda i prodotti freschi che per i surgelati).

Nel pasto s'intende inclusa la fornitura d'acqua minerale naturale imbottigliata in quantità prevista di 0,50 di litro per ogni bambino. Nelle acque minerali non dovranno essere assolutamente presenti sostanze inquinanti ed in particolare la concentrazione di fluoruri e i nitrati dovranno rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia: fluoruri 1,5 mg/l, nitrati 10mg/l.

I quantitativi degli ingredienti dei pasti degli adulti dovranno essere calibrati a cura della ditta aggiudicataria tenuto conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio. Il pasto degli adulti include la fornitura di una bottiglia d'acqua naturale da cl. 50.

I pasti per le scuole dovranno essere forniti in contenitori multirazione sigillati per la fase del trasporto, con le caratteristiche meglio descritte negli appositi articoli del presente capitolato, oppure potranno essere forniti in monorazione su richiesta del Comune nelle eventualità di cui al successivo art. 27 e 28 e seguenti.

I contenitori multirazione sigillati dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura così come descritto all'art. 36.

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

Alle Scuole dovranno pure essere forniti, nella misura richiesta dall'organizzazione della scuola stessa, generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva locale e sale fino) in oliere e formaggio grattugiato in formaggiere o monoporzione, secondo le tabelle merceologiche dell'AUSL.

Il trasporto dei contenitori e del materiale dovrà avvenire a cura e a spese della ditta aggiudicataria. Eventuali migliorie saranno valutate in sede di gara.

L'impresa aggiudicataria dovrà inviare il formaggio da condimento alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti e la quantità di olio extravergine di oliva e sale fino con cui condire gli ortaggi.

Le date di consegna presso le mense delle bottiglie di olio e delle confezioni di sale devono essere annotate su un apposito foglio di registrazione conservato presso la scuola e controfirmate dal responsabile del plesso.

La quantità di formaggio grattugiato e di olio extravergine di oliva dovrà essere maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

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

La ditta s'impegna a fornire pasti in monoporzione e pluriporzione confezionati, senza variazione di prezzo e previo accordo col Comune, quando eventi imprevisti incidendo sugli aspetti di ordine igienico sanitario, inneschino possibili fattori di rischio per la salute degli utenti. Tra le possibili cause, oltre ad interventi sulle opere edili e attrezzature, manutenzioni ordinarie e straordinarie delle sale mensa, rilevanti mutamenti nelle condizioni organizzative dell'attività scolastica, anche temporanei, quali riduzione del numero di utenti al di sotto di una soglia compatibile con l'uso di contenitori pluriporzione. Il pasto confezionato caldo può essere richiesto anche dall'amministrazione comunale per specifiche esigenze di convenienza ed opportunità.

La ditta s'impegna inoltre alla preparazione di pasti freddi per gite scolastiche o in situazioni d'interruzione parziale del servizio (quali ad es. lo sciopero) la cui composizione è da concordare con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

#### **Art. 28 - Diete Speciali**

1. L'impresa appaltatrice deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'amministrazione



comunale a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

2. La dieta speciale dovrà essere elaborata da un dietista nutrizionista dell'operatore economico in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, trasmessa all'Ufficio Istituzioni scolastiche entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'amministrazione comunale. L'ufficio Istituzioni scolastiche provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione dell'ASL.

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

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

Resta alla discrezione dell'amministrazione COMUNALE valutare la completezza della documentazione e richiedere comunque la predisposizione e la fornitura della dieta speciale all'I.A.

4. Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

5. Le derrate per le diete speciali [ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (es. agnello, coniglio, ecc.)] devono essere fornite dall'impresa appaltatrice senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 29 - Diete in bianco**

1. L'impresa appaltatrice deve garantire, nel caso d'indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

Per dieta in bianco s'intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e grana padano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva, mela.

La richiesta di dieta leggera dovrà essere supportata da certificato medico e consegnata all'ufficio preposto entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

2. Le diete in bianco, dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici termo sigillati, contrassegnati dal cognome e nome dell'utente, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

Le diete in bianco devono essere formulate – per quanto possibile in aderenza al menù settimanale – o secondo quanto sarà concordato con il competente servizio dell'ASL.

#### **Art. 30 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche**

1. L'impresa appaltatrice deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale).

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Istituzioni scolastiche che provvederà a darne comunicazione all'impresa appaltatrice.

2. La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista/nutrizionista dell'I.A., in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Ufficio Istituzioni scolastiche entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte dell'amministrazione comunale. L'ufficio I.S. provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione dell'AUSL.

3. Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

*All'offerta deve essere allegato un progetto che contenga le procedure organizzative e produttive atte a garantire la perfetta esecuzione delle diete individuali e la procedura per garantire la tracciabilità d'ogni piatto. La ditta deve tenere aggiornato un registro delle diete personalizzate; tale registro è ispezionabile in ogni momento dal Dirigente del Comune o suo delegato.*

Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato al Comune di Porto Torres per l'elaborazione, produzione e distribuzione delle diete suddette e del pasto freddo.

#### **Art. 31 - Modifiche temporanee ai menù**

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù,

esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria nazionale (come ad esempio quelli verificatisi per la BSE).

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione (comunque entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione del pasto) seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito, concordando direttamente con il Comune le modalità e la data più idonea.

Qualora non fosse possibile recuperare la somministrazione la Ditta è tenuta a rifondere al Comune la differenza sul costo della preparazione.

### **Art. 32 - Modifiche definitive ai menù**

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguati rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione della modifiche, da parte dell'AUSL 1, servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

L'Impresa s'impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del 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 del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, previa approvazione dell'AUSL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL. Per gli scopi suddetti la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione del Comune di Porto Torres personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù che saranno richieste dal Comune, pur nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto d'elementi nutrienti in relazione alla dieta e in collaborazione con i competenti esperti dell'AUSL 1.

### **Art. 33 - Prenotazione pasti**

1. Spetta all'impresa appaltatrice rilevare, il numero degli utenti 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.

2. Per tutte le scuole oggetto dell'appalto spetta all'impresa appaltatrice la gestione di tutto il processo della ristorazione: dalla rilevazione automatizzata e prenotazione giornaliera all'emissione dei documenti di report da inoltrare all'Amministrazione Comunale, in base ai quali verrà calcolato l'ammontare dei pagamenti dovuti da parte degli utenti. La gestione di tutto il processo di rilevazione e rendicontazione dovrà essere garantita attraverso l'adozione di un adeguato sistema informatico, per il quale si rinvia al Titolo VI del presente capitolato.

3. I reports comprovanti i pasti somministrati dovranno essere trasmessi all'ufficio Istituzioni scolastiche entro il 5 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dall'ufficio Istituzioni Scolastiche.

## **TITOLI V - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA E TRASPORTO DEI PASTI.**

### **Art. 34 – Preparazione dei pasti**

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione in particolare all'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati dovranno essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica delle materie prime.

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, aflattossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nel calendario della stagionalità o nelle linee guida della Regione Sardegna o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede che:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- 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;
- il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù);

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e saranno 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 s'impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

**E' assolutamente vietato:**

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

**Art. 35 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto**

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni dovranno essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni ed inseriti in contenitori termici multi razione idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

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 ed in bianco devono essere forniti dall'impresa appaltatrice.

**Art. 36 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto**

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, che dovranno rispondere ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro 4 e non potranno essere inferiori a 4 unità.

Gli automezzi in oggetto dovranno essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento

nonché il bollo e la carta di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa appaltatrice. I mezzi di trasporto non dovranno essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

*Prima dell'inizio del servizio dovranno essere comunicati per iscritto all'amministrazione comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e dovrà essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si dovrà procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.*

## **TITOLO V - CONTROLLI E QUALITÀ DEL SERVIZIO**

### **Art. 37 - Controlli e indicatori di qualità**

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

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, in ogni momento, anche attraverso i componenti il comitato mensa di cui al successivo art. 39, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto, accedendo ai locali di produzione, stoccaggio e distribuzione, nonché ai mezzi di trasporto utilizzati.

Il Comune, anche tramite il Comitato Mensa potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare, nelle scuole, le seguenti caratteristiche del servizio erogato:

- puntualità di consegna
- temperatura dei componenti il pasto
- gradibilità del pasto
- rispetto delle grammature previste
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

Il Comune si riserva inoltre, svolgere, con le stesse modalità, ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia del servizio di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti.

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

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo s'indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente del Comune e dell'utenza (ragazzi ed adulti);
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- modalità di distribuzione;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

b) Controlli analitici

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

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. A tale scopo presso ciascun plesso scolastico dovrà essere sempre disponibile una porzione aggiuntiva di ciascuna pietanza somministrata agli alunni. Al fine d'individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa dovrà prelevare 3 porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili con la data di confezionamento e conservarli in freezer a temperatura c.a. 18° per le 72 /settantadue) ore successive. Sul sacchetto dovrà essere indicato luogo, data e ora del prelievo.

Il Comune si riserva la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

La Ditta dovrà indicare in sede di gara il laboratorio legalmente riconosciuto e accreditato cui siano affidate le analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti, svolte di propria iniziativa. Le spese per tutti i controlli sopra elencati ed eventualmente richiesti, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

### **Art. 38 – Verifiche alla consegna dei pasti**

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo di persone incaricate dal Comune, la fornitura risultasse in tutto

o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile, fatto salvo il risarcimento d'eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 42.

#### **Art. 39 - Comitato mensa**

Su proposta ed indicazione degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale potrà individuare, quali componenti del "Comitato Mensa", un massimo di n. 2 rappresentanti degli utenti di ciascun ordine di scuola di ogni istituto comprensivo e n. 1 rappresentante per ciascuna scuola secondaria; un rappresentante del Comune ed un rappresentante del corpo docente e 1 del personale ATA; i membri del Comitato, possono eseguire visite alle cucine (max due persone per volta previo appuntamento) per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera.

Ogni componente del comitato può accedere ai singoli plessi scolastici dove viene consumato il pasto, secondo quanto stabilito nel presente disciplinare, previo accordo con il Dirigente scolastico

Il Comitato potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche trasmesse dall'Azienda A.U.S.L. 1 di Sassari, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

Qualora dalle ispezioni che saltuariamente saranno fatte dovessero risultare irregolarità nella composizione quantità e qualità dei pasti, e tale circostanza sia confermata dalle Autorità preposte al controllo, la Ditta appaltatrice sarà soggetta alle penalità, di cui all'art. 42 e seguenti del presente capitolato.

#### **Art. 40 – Tipologia e modalità dei controlli**

I controlli saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video. I controlli sui servizi di ristorazione saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla stazione appaltante, per le quantità di campioni prelevate. Le ispezioni riguarderanno: - stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei mezzi di trasporto; - materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti; - prodotti semilavorati e prodotti finiti; - materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; - procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia; - etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari; - modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer; - temperature di servizio delle celle; - igiene dell'abbigliamento di servizio del personale; - processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari; - modalità di manipolazione e cottura; - modalità di distribuzione; - lavaggio e impiego dei detergenti e sanificanti; - caratteristiche dei detergenti e sanificanti; - modalità di sanificazione; - sgombero rifiuti; - verifica del corretto uso degli impianti; - stato igienico degli impianti e dell'ambiente; - stato igienico-sanitario del personale addetto; - stato igienico dei servizi; - organizzazione dei servizi; - controllo dell'organico; - distribuzione dei carichi di lavoro; - professionalità degli addetti; - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche; - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate; - controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale del Comune e delle Istituzioni Scolastiche; - controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP; - controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne; - controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti; - controllo del magazzino; - controllo della preparazione e distribuzione delle diete speciali; - controllo della correttezza e della completezza degli interventi formativi realizzati per il personale utilizzato nel servizio; I controlli sensoriali riguarderanno la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, dovranno essere effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale o dagli organismi preposti al controllo, su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa aggiudicataria, Gli accertamenti analitici saranno tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL, da quelli delle Università o da altri laboratori che diano le necessarie garanzie di professionalità e di imparzialità. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

### **TITOLO VI - GESTIONE DELLE PRESENZE**

#### **Art. 41 - Requisiti minimi del sistema informatico**

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato le cui attrezzature hardware e software come descritte ed elencate nel progetto tecnico, al termine del contratto resteranno in capo alla stazione appaltante, senza costi aggiuntivi e con tutti i dati

consultabili come in regime di servizio. Dovrà essere presentato un dettagliato progetto tecnico, ove siano specificate le caratteristiche dell'intero sistema, con l'indicazione delle modalità e delle tecnologie e certificazioni che s'intende soddisfare secondo quanto richiesto dal presente articolo. E' richiesta la descrizione dell'intero processo che dovrà soddisfare la richiesta d'efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web base, come sottospecificato. Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente regolamento e dall'offerta tecnica progettuale in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto. Detto sistema dovrà essere avviato dall'anno scolastico 2018/2019 con operatività a pieno regime. Per il primo anno di avvio del servizio il sistema dovrà essere avviato entro 20 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva.

Poiché l'accesso agli atti sarà consentito nella misura prevista dall'art. 53, comma 5, lett. a) del Dlgs 50/2016, viene richiesto agli offerenti d'indicare le parti progettuali che ritengono essere segreti tecnici o commerciali. In assenza di detta indicazione viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale dell'offerta presentata. L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Dlgs 196/2003 e ssmmim, con particolare riferimento ai dati sensibili. L'utenza (genitori ed alunni) non dovrà essere dotata di nessun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza.

La gestione informatica, viene richiesta per il sottoindicato servizio, a completo carico dell'operatore economico:

- raccolta iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mense scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado); le iscrizioni dovranno essere raccolte direttamente dall'operatore economico dal mese di giugno ed entro il 30 settembre di ogni anno, unitamente alle dichiarazioni ISEE che dovranno essere aggiornate entro giorni 30 dalla scadenza, tenendo conto che l'ISEE scade il 15.01. di ogni anno, mentre l'A.C. si occuperà della fase di verifica del lavoro svolto dall'O.E.;
- popolamento banca dati con inserimento dati direttamente a cura dell'O.E.;
- pertanto poiché le dichiarazioni ISEE scadono per legge il 15 gennaio di ogni anno, tutti i dati dovranno essere aggiornati entro i successivi 30 giorni; sarà cura dell'O.E. inviare apposito avviso all'utenza;
- l'O.E. dovrà curare anche le iscrizioni pervenute in corso d'anno;
- il primo anno di avvio del servizio sarà cura dell'aggiudicatario curare il passaggio/travasato dei dati al nuovo sistema informatico (entro 20 giorni lavorativi dalla comunicazione di aggiudicazione);
- rilevazione presenze/assenze;
- prenotazione pasti;
- tipologia pasti, diete;
- costi e tariffe pasti sulla base delle norme e dei regolamenti comunali;
- riscossione diretta degli introiti utenza sulla base delle modalità valutabili nella fase operativa della gara ed alle quali saranno attribuiti specifici punteggi;
- addebito dei costi con modalità di pagamento anticipato da parte dei genitori;
- anagrafica utenti;
- POS punti di pagamento senza nessun costo aggiuntivo per gli utenti;
- pagamento tramite i sistemi tradizionali: banche, carta di credito, bonifici etc.
- comunicazioni con le famiglie;
- gestione buoni pasto virtuali;
- gestione punti ricarica/pagamento;
- gestione ricarica/pagamento;
- esportazione in formati comuni dei dati (Excel, DBF, testo, CSV) di consultazione per l'A.C.;
- estratti conto periodici con cadenza bimestrale; posizione alunni con saldo inferiore ad un determinato valore;
- comunicazioni attivazione/cessazione posizione/codice utente alunno;
- elenco alunni/scuole;
- gestione dei flussi e delle informazioni riguardanti i pagamenti dei buoni pasto per la refezione scolastica;
- rilevazione delle prenotazioni dei pasti (normali, dietetici, dietetici occasionali, religiosi ...);
- report specifici delle prenotazioni dei pasti presso il centro cottura;
- gestione del debito;
- consultazione dei dati sul web da parte degli utenti del servizio e da parte dell'amministrazione comunale, con possibilità di differenziazione dei profili di accesso;
- invio mensile di SMS automatico contenente il saldo a tutti gli utenti.
- momenti annuali d'incontro per l'illustrazione del funzionamento del servizio, concordati con l'A.C.

La soluzione dovrà prevedere la gestione di buoni pasto con modalità pre pagato. La procedura dovrà consentire di gestire

tutto l'iter d'erogazione del servizio, dall'acquisto dei buoni alla prenotazione della consumazione, alla registrazione della consumazione, fino alla verifica del saldo dei buoni pasto per ogni fruitore del servizio mensa. Nessun costo aggiuntivo sarà a carico degli utenti tranne i costi relativi ai servizi di pagamento (rid, bonifici). La gestione anagrafica prevederà per ogni alunno (nel rispetto degli obblighi di cui al Dlgs 196/2003), la possibilità di gestire specifici profili personalizzati relativi a:

- specifiche prescrizioni alimentari – diete alimentari, siano esse per motivi etico religiosi, che per intolleranza alimentari verso certe sostanze contenute negli alimenti presenti nel menù standard (es. intolleranze al glutine per i celiaci ...);
- specifica posizione tariffaria buono pasto, connessa ad un periodo di validità con possibilità di modifica/conversione anche in corso d'anno scolastico; dovranno essere previste fino a dodici tipologie di tariffe differenziate a seconda della situazione reddituale della famiglia (ISEE);
- specifiche posizioni anagrafiche e relativi profili per soggetti in carico ai servizi socio assistenziali o soggetti frequentanti per periodi ridotti le scuole (es. nomadi ..).

La base dati dovrà essere disegnata in modo da permettere la registrazione delle operazioni effettuate nel tempo (storicizzazione delle operazioni).

Sono inoltre richieste le funzionalità necessarie per le modifiche e la consultazione – gratuita - da parte del Comune relativamente al servizio di refezione scolastica:

- schede individuali degli alunni che non frequentano più le scuole degli istituti di Porto Torres che non usufruiscono della mensa e che risultano debitori, inserite in un archivio di anagrafiche ma disattivate e consultabili per l'Ente;
- il software 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 ed utilizzo da parte degli operatori con funzione di help in linea contestuale.
- Il software dovrà prevedere la funzionalità necessaria per importare e gestire la base dei dati esistente, a carico dell'operatore subentrante. A tale fine il data base potrà essere verificato alla presenza degli operatori dell'ufficio pubblica istruzione o del CED – previo appuntamento - , oppure al nuovo operatore economico subentrante saranno fornite i file delle banche date esistenti in formato CSV, excell o altri formati in possesso dell'ente.

SARANNO PERTANTO A CARICO DELL'APPALTATORE:

- FORNITURA ED INSTALLAZIONE DEL PROGRAMMA;
- GESTIONE DELLE ISCRIZIONI;
- GESTIONE E RILEVAZIONE PRESENZE/ASSENZE E PRENOTAZIONE PASTI;
- FORNITURA E INSTALLAZIONE POS/GESTIONE SISTEMI DI PAGAMENTO;
- ASSISTENZA E MANUTENZIONE 24/24;
- FORMAZIONE DEL PERSONALE INIZIALE PRESSO IL COMUNE DI PORTO TORRES E AGGIORNAMENTO ANNUALE – PER OGNI ANNO DI SERVIZIO SE RICHiesto - PRESSO IL COMUNE DI PORTO TORRES;
- FORMAZIONE AGLI UTENTI (UN INCONTRO ANNUO);
- ATTIVAZIONE E GESTIONE DI LINEE TELEFONICHE DEDICATE AL FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA (GRATUITE PER L'UTENZA).
- STAMPA, CONSEGNA DI CIRCOLARI INFORMATIVE SUL SERVIZIO MENSA, AVVISI E BOLLETTINI DI PAGAMENTO.
- DISPONIBILITA' DI UN PUNTO INFORMAZIONI NEL TERRITORIO URBANO DEL COMUNE DI PORTO TORRES, FACILMENTE RAGGIUNGIBILE PER L'UTENZA, FUNZIONALE ANCHE PER L'ESPLETAMENTO DELLE MANSIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 6.
- SARA' A CURA DELL'APPALTATORE L'OBBLIGO DI AGGIORNAMENTO GRATUITO PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO DEL SOFTWARE PRESENTATO IN SEDE DI GARA SALVO EVENTUALI MOTIVATE RICHIESTE DI SOSTITUZIONI, PREVIA VALUTAZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE, DI ADEGUATEZZA ALMENO PARI A QUELLO PRECEDENTE.
- L'INCASSO DEGLI INTROITI UTENZA CON LE MODALITA' STABILITE IN SEDE DI GARA.

L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento nel data base del sistema proposto dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, a suo completo carico, entro la data di 20 giorni dalla data di comunicazione del

provvedimento d'affidamento dell'appalto. Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa del servizio (Istituto Comprensivo, Plesso, Sezione, classe) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore che ha presentato domanda di accesso al servizio, regimi dietetici, sistema tariffario ... L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri di cottura entro le ore 9.30. Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnati e operatori) sia paganti sia non paganti. Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione. La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire secondo le proposte che presenterà l'operatore economico. Il sistema dovrà prevedere delle pagine web di consultazione, accessibili tramite password personali. Il sistema dovrà essere aggiornato in tempo reale. Il sistema dovrà provvedere a segnalare i saldi prossimi all'azzeramento producendo un sollecito di pagamento, incluso nei costi del servizio per la durata dell'appalto tramite l'invio di sms ed e - mail riportanti l'invito ad effettuare la ricarica. In difetto di ricarica, (saldi negativi), il sistema dovrà sviluppare autonomamente la produzione di una lettera di sollecito - riportante il dettaglio della morosità - inclusa nei costi del servizio per la durata dell'appalto. La morosità pregressa alla data di affidamento dell'appalto sarà gestita direttamente dal Comune con gli strumenti istituzionali.

## **TITOLO VII - INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 42- Penalità.**

Ove si dovessero verificare inadempienze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale applicherà autonomamente, in ragione della loro gravità e dandone tempestiva comunicazione, una penale nella misura da € 200,00 ad € 25.000,00 da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione il cui importo verrà detratto dal deposito cauzionale senza bisogno di diffida o formalità di sorta, o decurtato dall'importo delle fatture da liquidare.

Salvo quanto sopra previsto l'Amministrazione comunale provvederà con PEC, ad applicare le seguenti penali:

- per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche degli alimenti € 500;
- confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia o a quanto previsto nel presente Capitolato € 500,00;
- etichettatura mancante € 500,00;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto previsto nel presente Capitolato € 500,00;
- per ogni prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sotto cottura, sovra/sotto sapidità, procedure ed attrezzature inidonee, ecc.) € 500,00;
- non corrispondenza del numero dei pasti veicolati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 50 per ciascun pasto non consegnato o consegnato in ritardo;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 5.000,00;
- parziale mancata consegna di una delle due portate principali (primo e secondo piatto) nella singola sede di ristorazione € 1.000,00;
- totale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola sede di ristorazione €1.000,00;
- parziale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola sede di ristorazione €500,00;
- mancato rispetto delle grammature delle pietanze, riportate nelle apposite tabelle di legge, previste per ciascuna categoria di utenti. La verifica delle grammature viene effettuata su tre pesate della stessa preparazione €500,00;
- totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione € 1000,00;
- parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione. €500,00;
- totale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione 1000,00;
- parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione € 500,00;
- dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie €5000,00;
- errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave € 5000,00;
- errata redazione diete sanitarie e menù alternativi € 500,00;
- totale o parziale mancata consegna delle portate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione € 500,00;
- mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici € 500,00;
- errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico € 250,00;
- mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete € 250,00;
- per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera (DOP, IGP, BIO, ecc.) e sua sostituzione con prodotto convenzionale € 500,00;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo degli alimenti € 1000,00;
- per ogni variazione del menu giornaliero previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, e se attivato servizio merenda), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o non concordata con il Comune € 500,00;



- per ogni variazione del menu giornaliero previsto (ingrediente), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o non concordata con il Comune € 250,00;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto nella singola sede di ristorazione € 500,00;
- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e di ogni preparazione gastronomica, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni € 1500,00;
- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni € 1500,00;
- fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana €1500,00;
- mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo (Buone norme di produzione GMP, verifica fasi critiche, piano di sanificazione e pulizia, interventi di derattizzazione e disinfestazione ecc) € 500,00;
- mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP €500,00;
- non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico € 500,00;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso il centro cottura € 500,00 anche se non destinati alla mensa scolastica;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presso i centri cottura € 500,00;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti pronti veicolati consegnati nelle singole sedi di ristorazione € 500,00;
- rinvenimento di parassiti nelle derrate presso il centri cottura € 500,00;
- conservazione delle derrate non conforme € 500,00;
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso il centro cottura € 500,00;
- uso di contenitori inidonei/usurati per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta € 500,00;
- mancata comunicazione di non conformità di prodotto, unitamente al mancato invio delle azioni correttive intraprese € 500,00;
- per ogni caso di mancata o non corretta conservazione dei campioni di cibo delle preparazioni giornaliere € 500,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione € 350,00;
- inadeguata igiene dell'automezzo adibito al trasporto € 250,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti € 250,00;
- mancata apposizione di cartellino identificativo su prodotti non impiegati per il Comune € 250,00;
- mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento o in segregazione € 250,00;
- mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti € 250,00;
- mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici € 250,00;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti € 250,00;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente € 250,00;
- temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti € 250,00;
- ogni volta che viene negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale ad eseguire i controlli di conformità € 250,00;
- mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto dalla scuola € 500,00;
- mancato rispetto degli orari di consegna del pasto € 500,00;
- mancato rispetto della consegna di derrate alimentari richiesta in orari differenziati (frutta, pane, cestini freddi, ecc.) € 500,00;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi € 500,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto in fase di gara € 250,00;
- per mancata sostituzione entro 24 ore del personale assente o ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione dell'Amministrazione comunale € 500,00;
- per ogni giorno di assenza non giustificata del responsabile del servizio € 250,00;
- per assenza del responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione € 250,00;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro € 100,00;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta €100,00;
- l'Amministrazione si riserva il diritto di sanzionare i disservizi connessi al mancato funzionamento del sistema

informatizzato secondo la gravità del problema che si ripercuote sul servizio gestione pasti. Secondo la gravità: € 300,00, € 500,00, € 1000,00;

- per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature, arredi, impianti e ambienti presso i centri cottura che pregiudicano il corretto allestimento dei menù € 500,00;
- mancata evidenza della documentazione inerente la gestione del servizio presso i centri cottura (es. fogli firma ecc.) € 500,00;
- mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi della normativa vigente € 500,00;
- mancato invio nei tempi e nei modi previsti dal Capitolato della documentazione prevista all'avvio del Servizio in corrispondenza di ciascun anno scolastico € 500,00
- mancato invio nei tempi e nei modi previsti dal Capitolato della documentazione prevista per il recupero dei contributi lattero caseari € 500,00, cui dovrà sommarsi il valore dei mancati contributi;
- mancata comunicazione di modifica al piano dei trasporti comunicato all'Amministrazione all'avvio del Servizio in corrispondenza di ciascun anno scolastico € 500,00;
- per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste dall'Amministrazione €500,00;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti notificata tramite PEC, che sarà cura dell'operatore economico mantenere sempre funzionante. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio a spese dell'Impresa aggiudicataria. Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa aggiudicataria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della notifica di addebito. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni adottate, applica totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate. Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Dirigente con Determinazione Dirigenziale e comunicato con notifica tramite PEC. Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'Impresa. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dell'Amministrazione Comunale verrà immediatamente informata l'autorità sanitaria competente e a seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, ai sensi del successivo art. 44, il Comune procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopra descritte.

## **CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

### **Art. 43 - Clausola risolutiva espressa**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempiamento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) fallimento o sottoposizione della stessa a procedure giudiziali 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 d'efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti d'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 del Comune;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema d'autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati d'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, accertate tramite acquisizione di documentazione da parte delle OO.SS., Ente Bilaterale del Turismo, Ministero del Lavoro, INPS, INAIL o Prefettura;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;
- m) subappalto non autorizzato;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;

- p) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune;
- q) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- r) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del centro produzione pasti e dei terminali attrezzati presso le scuole, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- s) cessione parziale o totale del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione e salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2, del D.Lgs. 50/2016");
- t) mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere stabilite e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato
- u) sub-appalto tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati espressamente;
- z) errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all'utenza;
- aa) frode;
- bb) comminazione di n°3 (tre) penalità, ulteriore inadempienza per lo stesso tipo d'infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- cc) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte del Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Dirigente del Servizio I.S. a mezzo di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

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

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

Il Comune potrà a sua volta risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche. Tale risoluzione va comunicata alla ditta, con PEC, entro i sei mesi antecedenti il 1° settembre dell'anno scolastico successivo. Tale termine può non essere rispettato nel caso di nuove disposizioni normative.

Quando sia causata da gravi inadempienze contrattuali della ditta, la risoluzione potrà avere decorrenza più ravvicinata, fermo restando un termine minimo di 30 giorni.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di risarcimento per danni subiti; la risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto.

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

#### **Art. 44 - Risoluzione del contratto per inadempimento**

Fuori dai casi indicati nel precedente sub-articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento rilevante di clausole essenziali, 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 appaltatrice non adempia a quanto richiesto, il contratto s'intende risolto di diritto.

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

Si procederà alla risoluzione del contratto dopo tre contestazioni, effettuate con PEC, che produrrà effetto dalla data della notifica o di ricevimento.

L'amministrazione comunale procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti dal Comune, compresa l'eventuale esecuzione in danno.

In caso di risoluzione del contratto l'amministrazione comunale potrà scegliere eventualmente anche o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni o di far proseguire il servizio per il tempo necessario a conferire incarico alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, previa verifica dei requisiti necessari, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa appaltatrice uscente.

In caso di risoluzione anticipata del contratto l'Impresa subentrante dovrà versare all'appaltatrice originaria l'importo

residuo del costo d'acquisto del sistema automatizzato della rilevazione dei pasti.

Relativamente al precedente capoverso, l'amministrazione comunale continuerà a corrispondere alla ditta subentrante gli importi concordati con l'appaltatrice originaria.

I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei beni forniti al momento della risoluzione del contratto, eventuali danni arrecati dall'Impresa alla Committente saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese d'attività.

#### **Art. 45 - Recesso unilaterale**

L'amministrazione comunale può recedere unilateralmente dal contratto, allo scadere dell'anno scolastico 2018/2019, dandone motivato preavviso all'impresa appaltatrice entro il mese di luglio 2019, con posta elettronica certificata. Resta l'obbligo di retribuire le prestazioni eseguite.

La ditta può recedere dal contratto comunicandolo al Dirigente del Servizio, con PEC, entro il mese di dicembre, per cessare il servizio dal 1° settembre dell'anno successivo.

#### **Art. 46- Controversie**

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

#### **Art. 47 - Prezzo del pasto**

Il prezzo del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale all'Impresa Appaltante tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti agli utenti. La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata: - entro 30 giorni dalla data della presentazione della regolare fattura accertata tramite il protocollo d'entrata. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dal Settore Pubblica Istruzione, l'appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro 8 (otto) giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende i termini di 30 (trenta) giorni per la liquidazione. La fatturazione sarà effettuata mensilmente distinta per ciascun grado di scuola: a) scuola dell'infanzia, b) scuola primaria, c) scuola secondaria di primo grado e dovrà essere corredata dai tabulati di rilevazione delle presenze controfirmati dai responsabili dei plessi delle scuole di provenienza. I tabulati forniti dalla Ditta aggiudicataria dovranno contenere: 1) la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio dei pasti forniti agli alunni e agli adulti aventi diritto; 2) la totalizzazione generale giornaliera e mensile dei pasti forniti agli alunni e agli adulti aventi diritto; 3) "firma digitale" del legale rappresentante. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali penalità applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta aggiudicataria. L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

#### **Art. 48 - Revisione dei prezzi unitari**

Il corrispettivo è fisso e invariabile per il primo anno di svolgimento del servizio.

Al termine di ciascun anno successivo al primo l'amministrazione comunale riconoscerà – a richiesta - la revisione dei prezzi nella misura della variazione annuale ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, quale risultante al mese di agosto, decurtata della percentuale del ribasso dell'aggiudicazione.

Qualora la variazione annuale ISTAT evidenziasse una riduzione dei prezzi unitari dei pasti si dovrà provvedere all'adeguamento degli importi in diminuzione.

#### **Art. 49 – Proroga tecnica**

Si precisa che nel caso in cui allo scadere del contratto, l'amministrazione si trovasse nell'eventualità di non aver concluso le procedure di gara per l'individuazione del nuovo gestore del servizio, lo stesso potrà essere prorogato per il tempo necessario alla conclusione delle procedure di gara. L'appaltatrice avrà l'obbligo di effettuare il servizio alle stesse condizioni per tale periodo di proroga.

Il Dirigente  
Dottor Flavio Cuccureddu