



## **COMUNE DI DOLIANOVA**

PROVINCIA SUD SARDEGNA

C.A.P. 0904 PIAZZA BRIGATA SASSARI

---

**UFFICIO SEGRETERIA E AA.GG.**

---

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI DOLIANOVA DONORI SERDIANA E SOLEMINIS - ANNI 2**

#### **PREMESSA**

Il Comune di Dolianova con delibera della G.C. n. 76 del 23.06.22. ha aderito al Progetto “MENSArda – Mense Sarde a Km 0”, finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna al fine di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione scolastica e collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network “amici di MENSArda – mense a km 0”.

Con l'avvio del progetto è stato creato un tavolo partecipato, aperto a tutti gli attori coinvolti nella filiera delle mense scolastiche, che ha consentito di realizzare in vari comuni dei servizi di ristorazione scolastica di qualità, sostenibili e a Km zero, con evidenti e positive ricadute sociali, economiche e ambientali.

Tale Tavolo ha stimolato la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti: Comuni, ASL, Agenzia LAORE, la scuola (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti.

In tale ambito si è usufruito del Supporto tecnico e delle attività del tavolo partecipato finalizzate alla stesura di un capitolato d'appalto tipo finalizzato a raggiungere i seguenti obiettivi:

- Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi).
- Impiego nella ristorazione scolastica, nel rispetto delle percentuali, di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero).
- Impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.
- Rendere strategica e indispensabile l'attuazione di un adeguato piano di educazione alimentare condiviso con tutti che svolga un'azione sistemica, integrata e continua nel tempo. Piano di educazione alimentare che coinvolga tutti i soggetti della filiera ristorazione scolastica e che possa contare su risorse certe e consistenti attraverso l'inserimento a pieno titolo nel prezzo del pasto. Nel calcolo dell'importo a base d'asta sono previsti i costi per il piano di educazione alimentare.
- Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna e il raggiungimento della sovranità alimentare;
- Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;
- Fare proprie porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;
- Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari;
- La possibilità di introdurre e sperimentare scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi. Esempio: Apparecchiare e sparecchiare in autonomia, utilizzo corretto delle posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, imparare ad assaggiare nell'ambito dell'educazione sensoriale, conoscere il territorio attraverso il cibo;

- Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero;
- Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

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

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Dolianova e secondaria di primo grado dei comuni di Serdiana e Soleminis facenti parte dell'Istituto Comprensivo di Dolianova, ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il servizio avrà la durata di due anni e potrà essere rinnovato, con procedura negoziata agli stessi patti e condizioni, per ulteriori due anni.

Il servizio dovrà essere attivato con decorrenza 01/10/2024 o dal giorno di effettiva consegna del servizio.

## **ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA**

Il valore complessivo del presente appalto, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2024/25, del numero del personale insegnante e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione, viene così stimato:

L'importo annuo del costo del servizio è pari a € 325.894,66 iva esclusa. (già compresi oneri sicurezza?)

L'importo biennale del costo del servizio è pari a € 651.789,31 iva esclusa.

Costo sicurezza non soggetto a ribasso € 1.152,00,00 iva esclusa..

Proroga ex art. 120 comma X € 325.894,66

Eventuale rinnovo del contratto per ulteriori 24 mesi (nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 76 comma 6 del D.Lgs. 36/2023) € 651.789,31 iva esclusa

Il presunto valore globale dell'appalto, incluso l'eventuale rinnovo di 24 mesi e la proroga è pari a € 1.629.473,28 Iva esclusa

L'importo annuo è comprensivo dei seguenti servizi ulteriori:

Preparazione pasti per indigenti : € 1.500,00 annui

Servizio catering per animazione estiva minori € 8.000,00 annui

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, considerando i giorni di servizio di un anno scolastico (con inizio dal mese di ottobre e sino al mese di giugno) con un abbattimento fisiologico del 20 % tenuto conto della media dei pasti effettivamente erogati negli ultimi 4 anni scolastici.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti a scuola. Tali dati verranno raccolti a cura del personale dell'Istituto comprensivo di Dolianova entro le ore 9.15 di ciascuna giornata del calendario scolastico. I dati consegnati dal personale scolastico al referente della Ditta aggiudicataria e relativi alla prenotazione dei pasti di ciascun alunno suddivisi per classi verranno caricati sul sistema informatizzato messo a disposizione dal Comune a cura e spese della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

A norma dell'art. 60 D.Lgs.36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

## **SOPRALLUOGO DEI LOCALI**

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere può effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

### **ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI**

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Dolianova ed il personale della ditta appaltatrice.

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

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- 1) la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia;
- 2) la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- 3) l'acqua da somministrare durante i pasti è preferibilmente l'acqua di rete; tuttavia prima di autorizzarne l'utilizzo sarà cura dell'appaltatore predisporre un'analisi al punto di utilizzo, che andrà ripetuta periodicamente, secondo un piano di campionamento previsto nel manuale HACCP con frequenza mensile. Se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi (Laboratori di analisi certificati), non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi.
- 4) La fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etico-religiosi.
- 5) La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia e primaria durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale, il ritiro dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- 6) La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio). Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.
- 7) I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso l'Istituto Comprensivo Statale di viale Europa, sede tra l'altro del Centro cottura e le altre seguenti sedi:
  - scuola secondaria di primo grado – Dolianova
  - scuola secondaria di primo grado – Soleminis
  - scuola secondaria di primo grado - Serdiana
- 8) Il Servizio di trasporto presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione al massimo entro 30 minuti dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione. Il trasporto dei pasti dal proprio Centro di Cottura avverrà nei seguenti casi: impossibilità di utilizzo del Centro di Cottura sito presso l'Istituto Comprensivo di Dolianova, diete speciali, pasti destinati ai refettori di Donori Serdiana e Soleminis e per i pasti destinati al Progetto "Scuola nel Bosco" con sede al C.E.A.S. Mont'Arrubiu dell'Ente Foreste della Sardegna che

coinvolge 4 sezioni della scuola dell'infanzia e due della scuola primaria per 2/3 giorni alla settimana dal 01/11-31/05 di ogni anno scolastico, nonché se necessario per i servizi ulteriori indicati all'art. 2.

- 9) L'appaltatore ha l'obbligo di disporre, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 30 minuti. I pasti di cui al presente capitolato saranno eseguiti in tale centro di produzione nei seguenti casi: impossibilità di utilizzo del Centro di Cottura sito presso l'Istituto Comprensivo di Dolianova, diete speciali, pasti destinati ai refettori di Donori Sordiana e Soleminis (laddove non sia possibile l'utilizzo del centro cottura di Dolianova) e per i pasti destinati al Progetto "Scuola nel Bosco" con sede al C.E.A.S. Mont'Arrubiu dell'Ente Foreste della Sardegna che coinvolge 4 sezioni della scuola dell'infanzia e due della scuola primaria per 2/3 giorni alla settimana dal 01/11-31/05 di ogni anno scolastico, nonché se necessario per i servizi ulteriori indicati all'art. 2. L'ubicazione del centro di produzione sarà resa nota alla Stazione Appaltante entro giorni 10 dall'aggiudicazione non definitiva. All'Appaltante saranno consentiti sopralluoghi. In caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l'esecuzione del presente appalto. Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell'appaltatore. Nel caso di pasti prodotti in tale centro di produzione l'appaltatore dovrà predisporre i pasti in multiporzione.
- 10) La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnare copia al comune di Dolianova entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessari. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Dolianova.
- 11) Pulizia e sanificazione, preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, di tutti i locali, arredi e attrezzature, di proprietà comunale e della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo, così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene;
- 13) - La Ditta Appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti **INOLTRE**
- a) si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Dolianova e senza oneri aggiunti, pasti (da concordare con la stazione appaltante) per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.
  - b) Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
  - c) La Ditta Appaltatrice, oltre alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri infrangibili e posate, dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una o più macchine lavastoviglie, opportunamente dimensionate per il servizio, nei locali del centro cottura. La medesima resta di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico alla Ditta Appaltatrice. Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
  - d) la Ditta Appaltatrice deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

#### **ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta:

- ❖ da alunni della scuola dell'Infanzia per 5 giorni settimanali
- ❖ da alunni della scuola primaria per 5 giorni settimanali
- ❖ da alunni della scuola secondaria di primo grado di Dolianova – Sordiana e Soleminis per due giorni settimanali

- ❖ da personale docente e collaboratori scolastici che svolgono funzioni di ‘assistenza’ durante il servizio mensa”;

Il servizio potrà essere esteso ad altre tipologie di utenti con disagio economico sociale e per la mensa dei centri estivi/animazione estiva minori.

Per quanto riguarda il plesso di Dolianova il pasto sarà somministrato su 2/3 turni sulla base delle indicazioni fornite dall’Istituto Comprensivo di Dolianova .

## ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- ❖ centro cottura sito in viale Europa, completo di elettrodomestici (esclusa lavastoviglie), con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, nonché i refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato agli utenti del servizio delle scuole di Dolianova
- ❖ refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola secondaria di primo grado sita in Soleminis .
- ❖ refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola secondaria di primo grado sita in Serdiana .
- ❖ attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell’Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell’inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l’onere di assicurarne la buona conservazione.

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

La Ditta assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti al presente appalto con l’onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell’Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da guasto accidentale, incuria e/o dolo dell’appaltatore stesso.

La manutenzione straordinaria sarà a carico della Stazione Appaltante salvo la possibilità di incaricare la Ditta aggiudicataria. In questa fattispecie la somma anticipata dall’Appaltatore verrà ristorata dietro presentazione di regolare fattura.

La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l’intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

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

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

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

L’ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l’accesso di servizio sia ben chiuso.

## ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L’erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico con esclusione dei servizi ulteriori indicati all’art. 2 del presente capitolato.

|         | SCUOLA<br>SECONDARIA<br>SERDIANA | SCUOLA<br>SECONDARIA<br>SOLEMINIS | DOLIANOVA                         |                                 |                                 |
|---------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|         |                                  |                                   | SCUOLA<br>SECONDARIA<br>DOLIANOVA | SCUOLA<br>PRIMARIA<br>DOLIANOVA | SCUOLA<br>INFANZIA<br>DOLIANOVA |
| LUNEDI  |                                  | 47                                |                                   | 144                             | 120                             |
| MARTEDI |                                  |                                   | 153                               | 144                             | 120                             |

|           |    |    |     |     |     |
|-----------|----|----|-----|-----|-----|
| MERCOLEDÌ | 38 |    |     | 144 | 120 |
| GIOVEDÌ   |    | 47 |     | 144 | 120 |
| VENERDÌ   | 38 |    | 153 | 144 | 120 |

Gli orari suddetti potranno subire variazioni

## ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 9.30 di ogni giornata di somministrazione.

**I dati relativi alla prenotazione dei pasti di ciascun alunno suddivisi per classi successivamente verranno consegnati dal personale scolastico al referente della Ditta aggiudicataria presente presso il centro di cottura del Comune di Dolianova e saranno caricati sul sistema informatizzato messo a disposizione dal Comune a cura e spese della ditta aggiudicataria entro le ore 10:00.**

I dati relativi alla prenotazione pasti forniti alla ditta aggiudicataria dal personale scolastico conterranno le seguenti informazioni:

- data di somministrazione
- plesso scolastico
- grado scolastico/classe/sezione/dati anagrafici degli alunni presenti/assenti
- numero di utenti che consumano il pasto
- numero di insegnanti aventi diritto al pasto e dati anagrafici degli insegnanti
- numero di utenti con dieta speciale
- tipologie di diete speciali

## ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'Art. 57 del D.Lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'Art. 130 del D.Lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero/Sardegna (Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.
- il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'elenco dei fornitori all'elenco di operatori economici interessati a divenire fornitori di alimenti per i gestori della ristorazione collettiva sostenibile dell'Agenzia Laore può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

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.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia ed in particolare al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 recante i nuovi "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e alle linee guida regionali per il servizio di ristorazione scolastica approvate con determinazione N. 1567 del 05.12.2016 del direttore del servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Autonoma della Sardegna.

*I pasti devono essere composti da una o piu' porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o piu' degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:*

**1) frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.**

*Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.*

**La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale** nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

**2) uova: biologiche** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio). Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

**3) carne bovina:**

a. biologica per almeno il 50% in peso.

b. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

**4) carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

**5) carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso.

a) Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare

nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- 6) **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- 7) **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- 8) **Latte e yogurt:** biologico
- 9) **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- 10) **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- 11) **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- 12) **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

La ditta, deve riportare nell'offerta tecnica, pena l'esclusione dalla gara, l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei pre-accordi (contratti) sottoscritti con le aziende fornitrici con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici/DOP/IGP/SQNPI/SQNZ/KM0 e le relative quantità che verranno fornite da ciascuno di detti fornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. I contratti preliminari con i «produttori» devono riportare inoltre gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute.

La Ditta aggiudicataria dovrà allegare ad ogni fattura relativa al servizio i documenti di trasporto e le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati nel mese di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa senza preavviso e



negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu' relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menu', completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

La ditta aggiudicataria, nel caso di variazione dell'elenco dei fornitori in fase di esecuzione del servizio dovrà fornire lo stesso aggiornato pena la risoluzione del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati.

Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori unitamente al menù adottato

## **ART. 9 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE**

E' compito della ditta appaltatrice presentare un Progetto di educazione alimentare e alla sostenibilità (PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE) da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, attraverso la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare e la sostenibilità.

La ditta si impegna a:

- Organizzare, sotto la supervisione del Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione comunale, un evento pubblico informativo e formativo "Presentazione del servizio" che includerà assaggi di prodotti tipici locali a Km zero della Sardegna, prodotti biologici, DOP, IGP, SNQPI (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata), prodotti tradizionali, prodotti di montagna e agro-biodiversità riconosciute. Questi prodotti saranno preparati dalla ditta aggiudicataria per il servizio di mensa. Agli eventi sarà prevista la presenza del Dirigente scolastico, di una rappresentanza dei docenti, del referente scolastico per l'educazione alimentare, dei rappresentanti della commissione mensa (se nominata), di una rappresentanza dei genitori, del SIAN e del referente dell'Agenzia Regionale LAORE.
- provvedere, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivare, presso il centro di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e 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.
- organizzare le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.
- Valutare la possibilità di introdurre e sperimentare scelte che promuovano l'autonomia dei ragazzi, ad esempio incoraggiando l'apparecchiatura e lo sparecchiamento autonomo, l'utilizzo corretto delle posate, la capacità di versarsi le bevande, la possibilità di prendere il cibo in autonomia, lo sviluppo del senso del gusto, l'apprendimento dell'assaggio nell'ambito dell'Educazione Sensoriale e la capacità di distinguere ciò che piace da ciò che non piace, nonché la conoscenza del territorio attraverso il cibo.
- Organizzare una o più giornate dedicate alla conoscenza delle agro-biodiversità presenti nel territorio e nella regione della Sardegna, che sono incluse nel repertorio regionale ai sensi della Legge Regionale n. 16/2014. Durante queste giornate, saranno promossi incontri, eventi o attività che consentano di

approfondire la varietà e la diversità delle produzioni agricole locali, mettendo in luce le agro-biodiversità uniche presenti nel territorio sardo. Saranno illustrate le caratteristiche distintive di queste produzioni, i metodi di coltivazione tradizionali e l'importanza di preservare e valorizzare questa preziosa eredità agricola.

Le suddette attività saranno descritte dettagliatamente nell'offerta tecnica attraverso un progetto preliminare di educazione alimentare e sostenibilità. Questo progetto dovrà includere un cronoprogramma delle attività proposte, utilizzando le risorse assegnate. Una volta ottenuta l'aggiudicazione del contratto, verrà redatto un progetto esecutivo "partecipato" e condiviso con tutti i partners coinvolti, che garantirà un approccio sistemico e una continuità didattica. Questo progetto esecutivo dovrà essere approvato sia dai Comuni che dalle Scuole coinvolte.

Il progetto esecutivo coinvolgerà attivamente tutti gli studenti che usufruiscono del servizio mensa, i loro genitori e il personale scolastico. Saranno previste attività e azioni durante tutti gli anni scolastici, assicurando un'impostazione coerente e una continuità nel percorso educativo proposto. L'obiettivo sarà quello di coinvolgere tutti i soggetti interessati in un'esperienza formativa completa, che promuova la conoscenza e l'adozione di comportamenti sani e sostenibili legati all'alimentazione.

**La Ditta, al fine della liquidazione delle somme spettanti, dovrà presentare trimestralmente una relazione che dia conto dello stato di attuazione del progetto esecutivo "partecipato".**

#### **ART.10 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE E PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI**

Il Comune di Dolianova in linea con la ratio della legge 155/2003 recante "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", previo parere circa le modalità da parte della Azienda A.S.S.L. Cagliari, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

La stazione appaltante provvederà ad analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

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

Tali questionari saranno fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. L'utenza adulta, potrà proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni saranno essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. la stazione appaltante si attiverà con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menu che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. la ditta aggiudicatrice dovrà collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

La Stazione appaltante provvederà a effettuare opportune verifiche tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

#### **ART.11 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.**

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N.1151 del 21/12/2012. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel documento "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari" che verrà allegato al disciplinare di gara. Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, 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. 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 a ciascun Comune del servizio associato, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile a ciascun Comune del servizio associato le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari

#### **ART. 12 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il numero degli utenti e le eventuali diete particolari. Sarà cura del Comune, verificare per via telematica il corretto pagamento della retta di contribuzione a fronte della prestazione del servizio.

#### **ART. 13 – PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del presidente della repubblica 16 aprile 2013 , n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'Articolo 54 del d.lgs. n. 165/2001". Il procedimento disciplinare per i dipendenti della Ditta appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune ed indicate nel regolamento dell'organico vigente.

Nei contratti di lavori e servizi, per determinare l'importo posto a base di gara, la stazione appaltante o l'ente concedente individua nei documenti di gara i costi della manodopera secondo quanto previsto dal comma 13, dell'Art. 41 del D.Lgs 36/2023. I costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale (Art. 41, comma 14 D.Lgs 36/2023).

L'appaltatore ha l'obbligo di assumere il personale già utilizzato dall'affidatario uscente alle stesse condizioni contrattuali e con i medesimi profili a condizione che gli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'appaltatore stesso e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'appaltatore subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dai C.C.N.L. di categoria vigenti.

Nella documentazione amministrativa trasmessa per la partecipazione alla procedura di gara il concorrente deve allegare un Piano di assorbimento, che non costituisce oggetto di valutazione, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del piano di assorbimento, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e costituisce manifesta volontà di proporre un'offerta condizionata, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

#### **ART. 14 – ORGANICO ADDETTI**

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte - ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a **1:30**. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

#### **ART.15- OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI**

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

Per i contratti relativi a lavori, servizi e forniture, il costo del lavoro è determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più affine a quello preso in considerazione (Art. 14, comma 13 D.Lgs. 36/2023)

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal

CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Si richiama quanto previsto dall'art. 11 e 108 del D.Lgs. 36/2023.

#### **ART. 16 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

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

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

Ai sensi del reg.CE 852/2004:

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

- salute e sicurezza sul lavoro;

- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre, si chiede alla ditta di prevedere nel piano della formazione l'inserimento delle seguenti tematiche:

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.

- 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);

Il Comune ha redatto, sensi all'Art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta 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.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

#### **ART. 17 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su CINQUE settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale

(indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di garantire un'informazione adeguata agli utenti relativamente a:

- ❖ Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- ❖ Provenienza territoriale degli alimenti
- ❖ Stagionalità degli alimenti
- ❖ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

L'aggiudicatario è inoltre tenuto a pubblicare sul sistema informatizzato messo a disposizione dall'amministrazione e consultabile dai genitori e dalla scuola il menù del giorno con indicazione di tutti gli alimenti utilizzati, la loro tipologia (es. Biologici, locali, DOP ecc.) e provenienza territoriale.

## **ART. 18 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" allegata, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti. Le grammature previste nella "Tabella grammature", allegata potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le 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 devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili ( es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi.) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nella tabella merceologica 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 - che la porzionatura delle carni crude ( compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben

confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa

- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

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

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

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

## **ART. 19 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO**

I contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili.

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore 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 speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multi porzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multi porzione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Appaltatrice.

## **ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO**

La Ditta Appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

- ❖ I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
- ❖ La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Ditta Appaltatrice. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi

durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto

## **ART. 21 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati. Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle stesse, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

## **ART. 22 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA**

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

## **ART. 23 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'Articolo "Norme e modalità di preparazione", o concordato direttamente con i Comuni sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

È severamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo fatta esclusione per le forme riportate nell'Articolo 10 del presente capitolato. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. **La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.**

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto dall'art. 10 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 di igiene urbana dei Comuni (Ufficio Tecnico /Urbanistica), nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

### **23.1 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario e' tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformita' alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilita' di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario e' tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, cosi' come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco ovvero nel caso di somministrazione dei pasti direttamente all'interno delle aule) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.



I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

La stazione appaltante provvederà ad effettuare opportune verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 .

### **23.2. Prevenzione e gestione dei rifiuti.**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dal Comune di Dolianova. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 18 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie 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 di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 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 di 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 tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

## **ART. 24 – PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Il direttore dell'esecuzione del contratto attuerà la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio. I prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare..

Nel caso di utilizzo di prodotti in «tessuto-carta» (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) –il fornitore deve adoperare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Su richiesta dell'amministrazione dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

## **ART. 25 - COMMISSIONE MENSA**

I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia e secondo le più accurate procedure che ne garantiscano la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica. E' facoltà del Comune di Dolianova effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura nonché presso i vari centri di ristorazione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste

E' inoltre facoltà del Comune disporre senza limitazione di orario la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge.

Gli insegnanti e i genitori degli utenti delle scuole dell'istituto comprensivo di Dolianova hanno la possibilità di costituirsi in una Commissione Mensa, organo di verifica con ruolo propositivo e non vincolante che rappresenta un importante anello di congiunzione fra Amministrazione, famiglie e scuola.

La disciplina dei ruoli e delle responsabilità della Commissione Mensa è allegata al presente capitolato.

## **ART. 26 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, attraverso i propri D.E.C., disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli in loco (Centro cottura, refettorio, locali accessori) finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

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

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

## **ART. 27 – CONTRATTO**

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti della ditta.

L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza, ai sensi in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

#### **ART. 28 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO**

E' fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dalla Ditta Appaltatrice, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà la Ditta Appaltatrice, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 29 – SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 30 – PENALI**

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 500,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 500,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 10,00 a pasto
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 5000,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 500,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 250,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 1.000,00
- Rinvenimento di parassiti: € 1.000,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 500,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto del presente capitolato o dell'offerta tecnica: da €. 500,00 a € 1.000,00 per ogni violazione.

Il direttore dell'esecuzione, con nota indirizzata al R.U.P. propone l'applicazione delle suddette penali specificando l'importo. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta

dell'inadempienza, a firma del R.U.P., avverso la quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio alla ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

### **ART. 31 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

### **ART. 32 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previa verifica dei dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati o previa verifica telematica nel caso che il Comune si doti di rilevazione automatica tramite badge.

Dovranno essere obbligatoriamente allegati alla fattura pena la non accettazione della medesima:

- Relazione analitica attestante:
  - che gli alimenti utilizzati per i pasti della mensa scolastica derivino da alimenti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, Km0, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale prodotti biologici locali certificati;
  - che le quantità degli alimenti corrispondono a quanto indicato nell'offerta tecnica in ordine alle percentuali degli stessi sul totale degli alimenti utilizzati;
  - Le Ditte presso le quali ciascun alimento è stato acquistato.

- Documenti di trasporto e fatture di acquisto degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio.

L'ufficio pubblica istruzione di ciascun Comune effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura.

**Nel caso in cui dalla documentazione presentata non risultino rispettate le quantità degli alimenti corrispondono a quanto indicato nell'offerta tecnica in ordine alle percentuali degli stessi sul totale degli alimenti utilizzati la Ditta dovrà presentare un piano di rientro trimestrale dei quantitativi offerti.**

**Laddove tale piano di rientro non risulti rispettato, per ogni violazione delle quantità offerte riferite ad ogni singolo alimento, potrà essere avviato il procedimento previsto dall'articolo 30 commi 2 e seguenti al fine dell'applicazione della penale prevista dall'articolo 30 del presente capitolato *"Mancato rispetto del presente capitolato o dell'offerta tecnica: da € 500,00 a € 1.000,00 per ogni violazione"*.**

La stazione appaltante effettuerà la liquidazione della fattura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità contributiva. I pagamenti delle somme a carico delle Amministrazioni Comunali saranno effettuati dalla stessa a favore della Impresa Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L.

136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

**A garanzia dell'attuazione del piano di educazione alimentare ad ogni fattura verrà accantonato il 5% sull'importo previsto, al netto del ribasso offerto. Tale somma verrà liquidata trimestralmente a seguito della presentazione della relazione attuativa del progetto di educazione alimentare che dia conto dell'effettivo espletamento delle attività così come calendarizzate nel progetto esecutivo partecipato.**

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'Art. 30, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Per le prestazioni di cui al presente capitolato, è corrisposto all'appaltatore il corrispettivo mensile, rinveniente dalle prestazioni effettuate.

Nel prezzo a base d'asta sono compresi i corrispettivi dovuti dall'appaltatore al personale, i contributi previdenziali ed assistenziali, le spese di assicurazione per il personale contro i rischi di morte e di invalidità permanente e per la responsabilità civile verso terzi, le spese per la mobilità del personale nell'ambito del territorio del Comune ed eventualmente, nell'Ambito del distretto socio-sanitario Territoriale, spese telefoniche, materiali di consumo e quant'altro dovesse rendersi utile per l'espletamento del Servizio e delle attività.

Al riguardo l'appaltatore si obbliga ad allegare alle fatture mensili:

- copia del DM 10/DMA;
- dichiarazione sostitutiva di atto notorio del responsabile attestante l'inclusione nei DM 10/DMA degli operatori impiegati nei servizi di cui trattasi;
- dichiarazione relativa all'avvenuta applicazione del contratto collettivo nazionale di categoria relativo alla categoria di riferimento.

Le Amministrazioni si riservano la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni suddette, che qualora dovesse risultare non veritiera, comporteranno la risoluzione del contratto, fatte salve le conseguenti denunce agli organi giudiziari.

L'aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, oltre che le norme della presente convenzione, le norme in vigore o emanate in corso d'opera e che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro (D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni) e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio di cui trattasi.

In ottemperanza alla Legge di Bilancio 2018 (Articoli 911 e ss. della legge n. 205 del 27 dicembre 2017) la Ditta Appaltatrice del Servizio non potrà più corrispondere ai lavoratori/collaboratori la retribuzione/compenso, nonché ogni anticipo di essa, per mezzo di denaro contante indipendentemente dalla tipologia del rapporto di lavoro instaurato. Le Modalità di pagamento autorizzate per i lavoratori dipendenti dovranno essere obbligatoriamente quelle previste, dal legislatore, dal 1° luglio 2018:

- bonifico (bancario o postale) sul conto - identificato dal codice IBAN - indicato dal lavoratore
- strumenti di pagamento elettronico
- pagamento in contanti presso lo sportello bancario o postale dove il datore di lavoro abbia aperto un conto corrente di tesoreria con mandato di pagamento
- emissione di un assegno consegnato direttamente al lavoratore o, in caso di suo comprovato impedimento, a un suo delegato. Viene considerato comprovato l'impedimento qualora il delegato sia: il coniuge, il convivente o un familiare, in linea retta o collaterale, del lavoratore, purché di età non inferiore a 16 anni.

### **ART. 33 – REVISIONE PREZZI**

A norma dell'art. 60 D.Lgs.36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice Istat dei prezzi al consumo (l'indice medio del paniere di variazione dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (c.d. indice FOI)).

## **Art. 34 – PROROGA CONTRATTUALE E QUINTO D'OBBLIGO**

A norma dell'Art. 120, comma 10 del d.lgs. 36/2023 è ammessa la proroga contrattuale per un periodo massimo di mesi 12.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

## **ART. 35 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

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

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

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

## **ART. 36 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

## **ART. 37 - FORO COMPETENTE**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

## **ART. 38– NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY**

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

## **ART. 379 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: **DUVRI, Tabelle dietetiche, Prospetto grammature degli alimenti utilizzati nel menù, Elenco e descrizione delle materie prime.**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI  
F.TO ENRICO DESSI'