



COMUNE DI SCANO DI MONTIFERRO

PROVINCIA DI ORISTANO

Piazza Montrigu de Reos snc

C.A.P. 09078 - TEL. 0785\320000

PEC : protocollo.scanodimontiferro@pec.comunas.it

<http://www.comune.scanodimontiferro.or.it>

UFFICIO SERVIZI SOCIALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Procedura aperta telematica, ai sensi dell'art.71 del D. Lgs. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo

Oggetto: GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027 DA REALIZZARSI NEL POLO TERRITORIALE SCOLASTICO DELLA "PLANARGIA-MONTIFERRU", PROGETTO FORMATIVO "RAIGHINAS E ALAS",

CUP: J81I23000790002.

CUP: J81I23000790002-

INDICE

PREMESSA.....	3
NORME DI RIFERIMENTO DEL PROGETTO ISCOL@	3
ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 – PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	6
ART. 3 - OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE	7
ART. 4 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA-SETTORE RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI, ADOTTATI CON DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 10/03/2020	9
ART. 5 - SISTEMA INFORMATIZZATO DI RILEVAZIONE, PRENOTAZIONE PASTI E	15
RISCOSSIONE BUONI PASTO MENSA SCOLASTICA.....	15
ART. 6 - REQUISITI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	16
ART. 7 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	16
ART. 8 – MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.....	18
ART. 9 - PAGAMENTI.....	18
ART. 10 - ASSICURAZIONI.....	19
ART. 11 - PENALITA'	19
ART. 12 - SUBAPPALTO	21
ART. 13 – GARANZIA DEFINITIVA	21
ART. 14 - IMPOSTE, TASSE E VINCOLI CONTRATTUALI	22
ART. 15 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI	22
ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE	23
ART. 17 – SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE	23
ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	24
ART. 19 - SOSTITUZIONE DELL'AFFIDATARIO.....	25
ART. 20 - REVISIONE PREZZO DI AGGIUDICAZIONE	25
ART. 21 - TUTELA DEI DATI PERSONALI E RISERVATEZZA	25
ART. 22 - CONTROVERSIE.....	26
ART. 23 - OSSERVANZA DI NORME	26

PREMESSA

Oggetto dell'affidamento	Gara a procedura telematica aperta per l'affidamento del "servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026 da realizzarsi nel polo territoriale scolastico della "Planargia-Montiferru", progetto formativo "Raighinas e Alas", CUP: J81I23000790002.
Tipo di affidamento	Procedura aperta telematica, ai sensi dell'art.71 del D. Lgs. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.
Modalità di affidamento	Servizio
Durata dell'affidamento	Per gli anni scolastici 2024/25, 2025/26 e 2026/27, e più precisamente per il periodo Settembre 2025/Giugno 2026 e per il periodo Settembre 2026/Giugno 2027
Territorio e popolazione interessata dal servizio affidato o da affidare:	Il territorio interessato è sicuramente il Comune di Scano di Montiferru in cui ha sede la scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, ed il Comune di Tresnuraghes in cui ha sede la scuola dell'Infanzia e la Scuola Secondaria 1° grado. Essendo entrambi i territori parte di un accordo di rete, il Comune di Scano di Montiferru, quale Ente Capofila, si occupa di predisporre la necessaria documentazione ai fini dell'espletamento.

NORME DI RIFERIMENTO DEL PROGETTO ISCOL@

- la Legge Regionale n. 17 del 19 dicembre 2023, art. 18, comma 14, è stata autorizzata, a favore dei Comuni di Tresnuraghes, Scano di Montiferru, Sennariolo e Sagama, la spesa complessiva di euro 1.200.000,00 per gli anni 2023-2024 e 2025, per il rimborso delle spese sostenute per la realizzazione dei laboratori extracurricolari nel polo territoriale scolastico della Planargia;
- la Deliberazione della Giunta Regionale n. 23/34 del 3.07.2024 si è proceduto alla definizione delle modalità di attuazione. Come precisato nella citata Deliberazione sono destinati euro 1.150.000,00 per sostenere le attività del Polo Scolastico Territoriale Montiferru – Planargia, mentre i restanti euro

50.000, sono destinati all' acquisto di strumentazione necessaria per lo svolgimento delle suddette attività;

- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 27 del 18/10/2023 con la quale è stato approvato il protocollo di intesa tra i Comuni di Scano di Montiferro (ente capofila), Tresnuraghes, Sagama e Sennariolo disciplinante i rapporti tra gli Enti per la realizzazione del Polo diffuso Iscol@, (progetto formativo “Raighinas e Alas”);
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 38 del 07/10/2024 con la quale si è provveduto ad approvare l'accordo di rete tra i Comuni di Scano di Montiferro, Tresnuraghes, Sagama e Sennariolo e l'Istituto Comprensivo Statale di Bosa per la realizzazione del progetto denominato “Laboratori extracurricolari nel polo territoriale scolastico Montiferru-Planargia”;

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio mensa a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2025/26 e 2026/27, e più precisamente per il periodo, Settembre 2025/Giugno 2026 e per il periodo Settembre 2026/Giugno 2027, presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria sita nel Comune di Scano di Montiferro e presso la Scuola dell'Infanzia e Secondaria di Primo grado sita in Tresnuraghes. Il servizio consiste nella somministrazione di pasti nel pieno rispetto del menù stagionale autunno/inverno – primavera/estate e delle tabelle merceologiche - grammature suddivise per fasce d'età predisposte dall'Azienda Tutela Salute Sardegna – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, allegate al presente capitolato, nei giorni di attività didattica previsti dal calendario scolastico e dalle attività extracurricolari predisposte nel progetto Iscol@.
2. Il servizio mensa si articola su cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) Si prevede l'erogazione totale di n 59.150 pasti, così suddivisi:

Periodo Giugno 2025 / Giugno 2027			
Totale alunni			
TIPOLOGIA SCUOLA	N. alunni effettivi da Marzo 2025 A Giugno 2025	Probabile aumento degli alunni nei mesi da Giugno 2025 a Gennaio 2027	Totale alunni per il periodo Marzo/Giugno 2025 e per il periodo Settembre 2025/Giugno 2026
Infanzia - Sede Tresnuraghes	27	10	37
Scuola Primaria - Sede Scano di Montiferro	59	12	71

Scuola Secondaria di 1° grado - Sede Tresnuraghes	36	12	48
Insegnanti	8	0	8
			164

Totale pasti

TIPOLOGIA SCUOLA	N. pasti giornalieri per il periodo Marzo 2025/Giugno 2025, per il periodo Settembre 2025/Giugno 2026 e per il periodo da Settembre 2026/Gennaio 2027	GG. Scolastici previsti per il periodo Marzo 2025/Giugno 2025, per il periodo Settembre 2025/Giugno 2026 e per il periodo da Settembre 2026/Gennaio 2027	TOT. PASTI
Infanzia - Sede Tresnuraghes	37	340	12580
Scuola Primaria - Sede Scano di Montiferro	71	340	24140
Scuola Secondaria di 1° grado - Sede Tresnuraghes	48	340	16320
Insegnanti	8	340	2720
			55760

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

3. La ditta dovrà necessariamente presentare offerta per il servizio di Sorveglianza, pulizia e custodia dei locali. Tale dovrà essere garantita:

- Scuola Infanzia: dal lunedì al venerdì;
- Scuola Primaria: dal lunedì al venerdì;
- Scuola Secondaria di Primo grado: lunedì, mercoledì e venerdì;

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

ART. 2 – PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

1. Per **piatto pronto** preconfezionato si intende l'insieme delle pietanze o portate (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, e frutta) che vengono distintamente raccolte in appositi contenitori monoporzione atossici e termici da utilizzare una sola volta (materiale a perdere) e sigillati a mezzo di macchinario idoneo. I pasti dovranno essere preparati con legame “fresco-caldo (questo significa che per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°C) presso un centro di cottura adeguatamente attrezzato, con potenzialità (certificata dalla ASL competente) delle strutture e delle attrezzature compatibile con la produzione giornaliera richiesta (media giornaliera pari a n. 500/550 pasti circa), al netto di altre forniture già in corso o di certa aggiudicazione. Il centro deve possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. n. 327/1980, essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi dell'art. 2 Legge n. 283/1962 e del Regolamento (CE) n. 852/2004 e deve essere ubicato a distanza non superiore a 30 km dalla sede municipale, sita in Via Istria n. 1, considerando il percorso stradale più breve. È esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti, nonché l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
2. Le **single confezioni monoporzione** dovranno essere depositate, ancora calde, in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi scolastici, secondo gli orari stabiliti dalle competenti Istituzioni Scolastiche. A tal fine l'appaltatore dovrà acquisire dalle Istituzioni Scolastiche, prima dell'inizio del servizio, gli orari di somministrazione stabiliti per ogni singola sede scolastica.
3. Le **posate, i bicchieri, le salviette e le tovagliette** segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie, filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

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

ART. 3 - OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà provvedere:

1. alla **fornitura dei pasti in conformità al menù stagionale e alle tabelle merceologiche - grammature suddivise per fasce d'età, alla fornitura di acqua oligominerale naturale non gasata in confezione da 50 cl. in base al fabbisogno degli utenti del servizio ed alla somministrazione**, qualora necessario e senza alcuna maggiorazione del prezzo pattuito, di diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc,) e per esigenze etiche ed etniche-religiose, previa formale approvazione della A.S.L. Qualora per causa di forza maggiore (irreperibilità sul mercato di qualche genere alimentare, interruzione generale di energia elettrica, avaria degli impianti di produzione e/o di conservazione, etc.) la Ditta appaltatrice non potesse preparare i pasti stabiliti per quel dato giorno, potrà provvedere diversamente previa comunicazione alla Stazione Appaltante ed alle scuole interessate, comunque nel rispetto generale del menù stagionale e delle tabelle merceologiche - grammature suddivise per fasce d'età;
2. alla **gestione del servizio nell'integrale rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per il servizio di ristorazione collettiva-settore ristorazione scolastica e fornitura delle derrate alimentari adottati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, di cui al successivo art. 4;
3. alla **gestione di tutte le attività necessarie per l'attuazione e implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)** previsto dal Regolamento CE n. 853/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007;
4. al **trasporto dei pasti preconfezionati** fino alle scuole interessate ed alla relativa somministrazione ad alunni ed insegnanti, da effettuarsi mediante l'impiego di almeno un inserviente e di un educatore ogni 30 utenti o frazione di 30. La ditta avrà cura di procedere quotidianamente, tra le ore 9.30 e le ore

10.00, alla ricognizione del numero dei pasti effettivamente occorrenti per ciascun plesso scolastico in funzione degli alunni presenti, impegnandosi a somministrare il numero esatto dei pasti richiesti. La ditta dovrà altresì provvedere all'elaborazione di un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli centri di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro di produzione pasti all'ultimo centro di ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti. Tutti i mezzi dovranno essere in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 in materia di trasporto di sostanze alimentari in genere e essere immatricolati in classe ambientale almeno EURO 4;

5. allo **sbarazzo dei tavoli ed alla pulizia e disinfezione giornaliera delle sale mensa e dei locali adiacenti eventualmente utilizzati** (compresi arredi, attrezzature ed infissi), assumendo a proprio carico le spese per l'acquisto dei materiali occorrenti. I rifiuti solidi urbani prodotti presso ciascuna mensa scolastica devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere forniti dalla stessa ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata nell'assoluto rispetto del vigente calendario settimanale di ritiro;
6. alle **attrezzature di cucina necessarie per la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti**, tenendo conto del numero dei pasti da erogare e delle istruzioni che verranno eventualmente impartite dall'Autorità Sanitaria. Detta attrezzatura resta di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio. Si intende a carico della ditta anche la fornitura del tovagliato a perdere;
7. ad indicare, quale **referente** verso l'Amministrazione Comunale per tutte le problematiche inerenti il servizio di che trattati, idoneo soggetto in possesso di specifica esperienza e professionalità, sempre reperibile e munito di telefono cellulare;
8. ad inserire la figura di un'**educatrice** ogni 30 alunni che presenzi durante la somministrazione del pasto;
9. la figura **di una o due collaboratrici** che si occupino della sorveglianza, custodia e pulizia dei locali nelle ore di svolgimento dei laboratori extracurricolari previsti dal progetto Iscol@.
10. Alla **fornitura dei vari prodotti per le pulizie dei locali**;

ART. 4 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA-SETTORE RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI, ADOTTATI CON DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 10/03/2020

1) Requisiti degli alimenti

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

- ❑ **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo 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;
- ❑ **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti;
- ❑ **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- ❑ **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il

requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta»**, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), 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, preirnpato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- ❑ **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- ❑ **Latte,** anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- ❑ **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. 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 bio- diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- ❑ **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- ❑ **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- ❑ **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Verifiche: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie 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 anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

2) Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al RUP 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 menù 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 menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato online 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.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

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 schiumarole 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.

Devono inoltre essere analizzate 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. Tali questionari devono esser 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. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù 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;
- 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.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

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

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso 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.

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

4) 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).

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 disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) 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 isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, 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.

Verifica: oltre alle pertinenti 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 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

5) 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 mono- porzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. 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.

6) Tovaglie, tovaglioli

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovaglette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee 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.

Verifica: 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) 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.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua 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.

8) Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole 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, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 5 - SISTEMA INFORMATIZZATO DI RILEVAZIONE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE BUONI PASTO MENSA SCOLASTICA

Sarà cura della Ditta aggiudicataria proporre dei sistemi informatizzati validi, affinché le famiglie riescano a prenotare il pasto in autonomia.

ART. 6 - REQUISITI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

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

ART. 7 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sia per mezzo dei suoi incaricati (dipendenti comunali e/o consulenti all'uopo nominati) e sia tramite le strutture della competente A.S.L., dei controlli sull'andamento del servizio, sia alla consegna delle derrate alimentari da parte della ditta fornitrice, sia nel centro di cottura e confezionamento e sia nei refettori dei plessi scolastici interessati. Analoga attività di controllo verrà inoltre svolta a cura del Comitato Mensa, secondo modalità e competenze stabilite dalla A.S.L. di Cagliari – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione con propria nota prot. n. 4176 del 22/11/2007, che testualmente recita: << Il Comitato Mensa è un organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di

refezione scolastica che il Comune eroga agli alunni delle scuole di competenza, le cui funzioni consistono in:

- collegamento tra l'utenza e l'amministrazione
- monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio di ristorazione scolastica
- ruolo consultivo e propositivo in merito all'andamento e alla qualità del servizio

Fatte queste premesse risulta chiaro che per quanto attiene il ciclo produttivo, alla luce di tutta la più recente normativa vigente, diretto responsabile è l'OSA (operatore sicurezza alimentare); pertanto le funzioni del Comitato non possono e non devono creare un intralcio o peggio un motivo di contaminazione esterna aggiuntiva, nella operatività di una corretta prassi igienica.

Gli incaricati del Comitato possono in buona sostanza solo presenziare seguendo le procedure corrette stabilite dal Responsabile dell'attività alimentare e comprese nel Documento di Autocontrollo dal medesimo predisposto per tale funzione e nei limiti per ciò definiti. Possono quindi essere presenti al momento del pasto, assaggiare, fare delle valutazioni su una scheda predisposta a tal fine, senza interferire minimamente con l'operato degli addetti né esprimere alcun tipo di osservazione. Se si volesse far presenziare gli esponenti del Comitato presso il centro di preparazione dei cibi è evidente, per quanto detto sopra, che costituendo la presenza degli stessi un rischio alimentare aggiuntivo, dovranno tra le altre cose (sempre come semplici osservatori) essere muniti di indumenti protettivi (copri scarpe, copricapo adeguati, soprabiti di colore chiaro, mascherina protettiva quando necessaria), acquisire un minimo di formazione dal Responsabile alimentare in modo da poter comprendere la portata delle procedure di corretta prassi igienica >>

2. L'Amministrazione Comunale provvederà a costituire il Comitato Mensa e comunicherà alla ditta appaltatrice i nominativi dei genitori (non oltre due per ogni singolo plesso) costituenti il Comitato Mensa.
3. I controlli, che potranno essere sia visivi che analitici, riguarderanno tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto e somministrazione. La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire la documentazione inerente gli acquisti dei prodotti utilizzati. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

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

ART. 8 – MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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

ART. 9 - PAGAMENTI

1. Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario, entro il 60° giorno successivo dalla data di presentazione di regolare fattura.
2. La presentazione delle singole fatture mensili è subordinata al rilascio, da parte del Responsabile Unico del Procedimento, del certificato di regolare esecuzione e di pagamento dal quale risulti la regolarità delle prestazioni effettuate in termini di qualità e quantità ed il rispetto delle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. Si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D. Lgs. n. 36/2023.
3. Ai fini del rilascio del predetto certificato la Ditta appaltatrice si obbliga a trasmettere all'Amministrazione Comunale, entro 30 giorni dalla conclusione del mese di riferimento, la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, sottoscritta dal legale rappresentante, corredata da una fotocopia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante il regolare pagamento delle retribuzioni per il mese di riferimento, in relazione ai dipendenti occupati nell'appalto di che trattasi, nonché i prospetti mensili, redatti singolarmente per ciascuna scuola, dei pasti

somministrati giorno per giorno ad alunni ed insegnanti, vistati per regolarità dal competente dirigente scolastico.

4. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D. Lgs. n. 36/2023. Ai fini del pagamento dei corrispettivi mensili, l'Amministrazione, inoltre, si impegna ad acquisire, nei termini previsti dalle norme, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.). Con tale corrispettivo la ditta affidataria si intende del tutto compensata per il servizio prestato senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi. Il prezzo di aggiudicazione si intende fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto, salvo quanto stabilito al successivo art. 20.
5. La Ditta appaltatrice si obbliga a trasmettere all'Amministrazione Comunale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 (Tracciabilità dei flussi finanziari), gli estremi identificativi di uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche non in esclusiva, al pagamento delle fatture inerenti il presente appalto, precisando contestualmente le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui medesimi conti

ART. 10 - ASSICURAZIONI

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

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

ART. 11 - PENALITA'

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

1. Standard merceologici.

- ❖ Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche - € 600,00
- ❖ Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia - € 600,00
- ❖ Etichettatura non conforme alla vigente normativa. - € 600,00

2. Rispetto del menù.

- ❖ Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) - € 600,00
- ❖ Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) - € 600,00
- ❖ Mancato rispetto del menù previsto (contorno) - € 300,00
- ❖ Mancato rispetto del menù previsto (frutta) - € 300,00

3. Quantità.

- ❖ Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati - € 600,00
- ❖ Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico. - € 6.000,00
- ❖ Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico. - € 3.000,00
- ❖ Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate. - € 600,00
- ❖ Mancata consegna di materiale a perdere. - € 300,00
- ❖ Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione. - € 300,00

4. Igienico-sanitari.

- ❖ Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici. - € 600,00
- ❖ Rinvenimento di parassiti. - € 300,00
- ❖ Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti. - € 1.200,00
- ❖ Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili. - € 600,00
- ❖ Inadeguata igiene degli automezzi. - € 600,00
- ❖ Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. - € 1.200,00
- ❖ Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana. - € 1.200,00
- ❖ Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori). - € 600,00
- ❖ Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente. - € 600,00
- ❖ Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente. - € 600,00
- ❖ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti. - € 600,00
- ❖ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti. 4.13. - € 600,00

- ❖ Mancato rispetto delle norme igienico-Sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori). - € 600,00

5. Tempistica.

- ❖ Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto. - € 300,00
- ❖ Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto. - € 600,00

6. Personale.

- ❖ Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 4 del presente Capitolato Speciale d'Appalto. - € 600,00

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

ART. 12 - SUBAPPALTO

La Ditta affidataria, a norma dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023, esegue in proprio tutte le prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto. A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), del medesimo D. Lgs. n. 36/2023, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni di cui al predetto art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 13 – GARANZIA DEFINITIVA

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove

il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. All'importo della garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, del D. Lgs. n. 36/2023. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Resta salva, per l'Amministrazione, la facoltà di esperimento di ogni azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dai corrispettivi d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Si applicano, per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, le disposizioni di cui all'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 14 - IMPOSTE, TASSE E VINCOLI CONTRATTUALI

La ditta affidataria, entro dieci giorni decorrenti dalla data del ricevimento della lettera con la quale viene comunicato l'affidamento del servizio deve far pervenire, a pena di decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla legge in materia di contratti d'appalto.

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

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

ART. 15 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

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

In caso di inottemperanza agli obblighi suddetti l'Amministrazione Comunale opererà ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. n. 36/2023.

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

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

ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE

La ditta affidataria, a norma dell'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023, deve garantire la stabilità occupazionale del personale utilizzato dall'impresa uscente, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, prevedendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 81/2015.

ART. 17 – SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE

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

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

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

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

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

ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

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

Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, lett. a), del presente articolo, per la quale la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione è disposta in attuazione del procedimento statuito dall'art. 122, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023. Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 11 del presente Capitolato Speciale. Senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della Stazione Appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

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

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

ART. 19 - SOSTITUZIONE DELL’AFFIDATARIO

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

ART. 20 - REVISIONE PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

1) Il prezzo unitario d'aggiudicazione, come risultante dal verbale di gara, si intende fisso ed invariabile per tutto l'anno scolastico 2024/25. Lo stesso è sottoposto, con decorrenza dal secondo anno di appalto, a revisione secondo quanto previsto dall'art. 60 D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 21 - TUTELA DEI DATI PERSONALI E RISERVATEZZA

Nell'ambito del trattamento dei dati personali connesso all'espletamento delle attività previste dal presente capitolato il Comune di Scano di Montiferro, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, in ossequio alla previsione di cui all'art. 28, paragrafo 3, RGPD 2016/679, nominerà, con apposito contratto, il soggetto aggiudicatario Responsabile del trattamento dei dati.

Il Responsabile dovrà essere in possesso dei requisiti di esperienza, capacità e affidabilità idonei a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, e dovrà impegnarsi ad offrire garanzie sufficienti per mettere in atto le misure tecniche ed organizzative adeguate ai trattamenti effettuati per conto dell'Ente al fine della tutela dei diritti degli interessati.

Il Responsabile del trattamento dovrà impegnarsi ad osservare scrupolosamente le istruzioni impartite dal Titolare e, in particolare:

- qualora il Responsabile del trattamento dei dati debba ricorrere ad altro Responsabile del trattamento per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del Titolare, il Responsabile è autorizzato alla nomina secondo quanto disposto dall'art. 28 del Regolamento UE 679/2016, fatto salvo il diritto di opposizione del titolare ai sensi dell'art. 28, paragrafo 2, nell'ipotesi in cui venga rilasciata un'autorizzazione scritta generale

- qualora il Titolare del trattamento abbia formalizzato un'autorizzazione scritta specifica, con individuazione preventiva dell'ulteriore Responsabile del trattamento, il Responsabile è autorizzato a farvi ricorso senza ulteriori adempimenti
- il Responsabile del trattamento non può trasferire i dati personali del Titolare del trattamento verso un paese fuori UE senza previa specifica autorizzazione scritta da parte del Titolare del trattamento
- il Responsabile del trattamento verifica e controlla che, nell'ambito della propria organizzazione, il trattamento dei dati sia effettuato nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 del RGPD e, in particolare, assicura che i dati personali siano trattati in modo lecito, corretto e trasparente; garantisce altresì che, in caso di raccolta, i dati personali siano raccolti per finalità determinate, esplicite e legittime e successivamente trattati in modo non incompatibile con tali finalità
- il Responsabile del trattamento assicura che i dati personali siano adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trattati
- il Responsabile del trattamento fornisce al titolare del trattamento la prova documentale di aver proceduto alla formale individuazione degli autorizzati al trattamento ai sensi delle disposizioni di cui all'art. 2-quaterdecies, comma 2 del D. Lgs. 196/03 e garantisce, altresì il titolare che le persone che nell'ambito della propria organizzazione sono state formalmente autorizzate al trattamento dei dati personali, abbiano ricevuto una adeguata formazione con riferimento alla tutela del diritto alla riservatezza nonché alle misure tecniche e organizzative da osservarsi per ridurre i rischi di trattamenti non autorizzati o illeciti, di perdita, distruzione o danno accidentale dei dati e che si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza, in conformità alle disposizioni di cui agli artt. 29 e 32.4 del Regolamento UE 2016/679.

ART. 22 - CONTROVERSIE

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

ART. 23 - OSSERVANZA DI NORME

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