



# COMUNE DI LUNAMATRONA

Provincia del Sud Sardegna

CODICE FISCALE 82002070926 - PARTITA IVA 01395980921

Via Sant'Elia 2 - 09022 - Lunamatrona

Tel. 070/939026 Fax 070939678

E-mail [servizi.sociali@comune.lunamatrona.ca.it](mailto:servizi.sociali@comune.lunamatrona.ca.it)

**Allegato B)**

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 50, C. 1, LETT. E) DEL D.LGS. 36/2023, TRAMITE RDO SUL PORTALE SARDEGNA CAT, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SOVRACOMUNALE, CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA (ART. 108, C. 2, LETT. a) DEL D.LGS. 36/2023) Anni Scolastici 2024/2025 e 2025/2026. (Comuni di Lunamatrona "Capofila", Pauli Arbarei, Siddi, Turri Ussaramanna e Villanovaforru). Appalto n. 22744.**

### **PREMESSA**

Il servizio oggetto del presente appalto comprende le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività della ristorazione scolastica, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

### **FINALITA' DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità, ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il presente appalto tiene conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica oltre che della specifica normativa Regionale, nazionale e comunitaria di settore attualmente in vigore.

### **RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO**

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza:

- delle norme e prescrizioni contenute nel presente Capitolato d'Appalto;
- delle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- della legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- delle linee guida regionali di cui alla determinazione R.A.S. n° 1567 del 05/12/2016 da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e a quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;

- delle linee guida per la ristorazione collettiva del servizio di igiene alimenti e nutrizione della ASSL di Sanluri;

Riferimenti normativi e di indirizzo

Normativa comunitaria Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP);

Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica);

Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;

Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;

Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee);

Regolamento UE n. 1151/2012- Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Regolamento UE n. 665/2014 – Condizioni d'Uso dell'indicazione facoltativa "Prodotto di Montagna".

Normativa Nazionale Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;

Nuovo codice degli appalti. Decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023.

D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;

Legge n. 283 del 30/04/1962;

Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;

-Normativa Regionale 3.1. Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla Legge Regionale n. 18 del 23 giugno 1998;

- Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998; 3.3. Legge regionale 7 agosto 2014, n.16 - Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti;

- DGR n. 56/24 DEL 20.12.2017 Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici nella Regione Sardegna (PAPERS) anni 2017 – 2020.

Documenti di indirizzo La carta di Milano

Agenda 2030

la Strategia Farm to fork

la Strategia sulla biodiversità per il 2030

Linee guida sulla ristorazione scolastica del MIUR

Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);

Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica

DIRETTIVA (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;

Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;

Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;

Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;

Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

Dichiarazioni programmatiche del presidente della Giunta Regionale della Sardegna ( 8 maggio 2019).

-delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.6.2010 e aggiornate con Decreto del 28.10.2021;

-del DECRETO 10 marzo 2020 “**Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari**”.

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

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

### **ART. 1**

#### **OGGETTO DELL’APPALTO**

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di mensa scolastica per le seguenti scuole:

- Scuola dell’Infanzia, sita in Via Sant’Elia a di Lunamatrona;
- Scuola Primaria, sita in via Iglesias a Lunamatrona;
- Scuola Secondaria di 1° Grado sita in Via Iglesias a Lunamatrona
- Scuola dell’Infanzia sita in Via Santa Maria a Turri
- Scuola Primaria, sita in via Napoli n. 1 a Siddi;
- Scuola Secondaria di 1° Grado sita in Via Marmilla n. 33 a Ussaramanna

### **ART. 2**

#### **CONDIZIONI DELL’APPALTO**

L’esecuzione del servizio è subordinato all’osservanza di tutti i patti e le condizioni stabilite nel disciplinare, nel presente capitolato e nei suoi allegati (tabella dietetica, note al menù, quantità degli alimenti, elenco e descrizione delle materie prime, etc...).

L’aggiudicatario dovrà provvedere:

- a) alla notifica sanitaria (tramite l’ufficio SUAPE competente) per la registrazione dell’attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP.

### **ART. 3**

#### **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 2024/2025, del numero del personale insegnante, assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti, viene stimato, per due anni scolastici “2024/2025 e 2025/2026”, in **€. 364.795,60** al netto dell’IVA e degli oneri di sicurezza, oneri per l’attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso **€. 0,01 per ciascun pasto pari a circa**  
**Il prezzo unitario, a base di gara per ogni singolo pasto, è quantificato in €. 6,20 IVA ESCLUSA con l’aggiunta degli oneri per l’attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto €.** **0,01 (euro zero virgola zero un centesimo).**

L’Appalto è finanziato con fondi comunali, quote contribuzione comuni associati e contribuzione dell’utenza.

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.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, considerando circa n. 31 settimane di servizio, per anno scolastico, con inizio dal mese di ottobre e conclusione nel mese di giugno, per due anni scolastici, in **circa 58.838 pasti (n. 29419 per ciascun anno scolastico)**.

Tale prezzo si intende comprensivo di tutti i servizi e forniture indicate nei seguenti articoli.

La ditta aggiudicataria riceverà il corrispettivo sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati e certificati, nei giorni di apertura del servizio mensa.

A tal fine l'aggiudicatario si impegna ad accertare giornalmente il numero effettivo di presenze degli alunni e del personale scolastico, avente diritto al pasto, mediante la registrazione dei buoni nell'apposita modulistica predisposta dal comune e su supporto informatico. L'accordo con l'autorità scolastica prevede che la rilevazione dei presenti e degli assenti al servizio dovrà essere effettuata dall'ente aggiudicatario secondo le modalità e i tempi che verranno concordati con il Responsabile del Servizio e con il Dirigente e comunque non oltre le **ore 10**.

#### **ART. 4**

#### **TIPOLOGIA DELL'UTENZA E CALENDARIO EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'utenza è composta:

- dagli alunni della Scuola dell'Infanzia di Lunamatrona;
- dagli alunni della Scuola Primaria di Lunamatrona;
- dagli alunni della Scuola Secondaria di I Grado di Lunamatrona;
- dagli alunni della Scuola dell'Infanzia di Turri;
- dagli alunni della Scuola Primaria di Siddi;
- dagli alunni della Scuola Secondaria di I Grado di Ussaramanna;
- dal personale docente dei tre ordini di scuola precedentemente indicati (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza in mensa per i tre ordini di scuola precedentemente indicati).

Il Servizio in favore degli utenti della Scuola dell'infanzia di Lunamatrona e di Turri e della Scuola Primaria di Lunamatrona e di Siddi verrà espletato per n. 5 giorni alla settimana, dal Lunedì al Venerdì.

	<b>PLESSI</b>	<b>N.ALUNNI Potenziali</b>	<b>Insegnanti Potenziali</b>	<b>Totale Beneficiari potenziali Giorno</b>
1.	Scuola dell'Infanzia di Lunamatrona	40	4	44
2.	Scuola dell'Infanzia di Turri	15	1	16
3.	Scuola Primaria di Lunamatrona	69	6	75
4.	Scuola Primaria di Siddi	30	6	36
			totale	171

- **Il Servizio in favore degli utenti della Scuola Secondaria di I Grado verrà espletato per n. 3/4 giorni a settimana per la scuola di Lunamatrona e per n. 2 giorni alla settimana, per la Scuola di Ussaramanna**

#### **Utenza potenziale settimanale**

	<b>PLESSI</b>	<b>N. ALUNNI e docenti POTENZIALI GIORNALIERI</b>	<b>n. giorni</b>	<b>N. ALUNNI POTENZIALI settimanali</b>
1.	Scuola Secondaria di I grado di Lunamatrona	12	4	48
2.	Scuola Secondaria di I grado di Ussaramanna	23	2	46

Alla ditta potrà essere richiesto il servizio mensa anche per più giorni a settimana, nel caso in cui la programmazione scolastica preveda più rientri settimanali. In tal caso, verrà tempestivamente data comunicazione alla ditta aggiudicataria.

**Qualora dovesse verificarsi la soppressione di uno dei tre ordini di scuola o il servizio mensa non dovesse essere richiesto o dovesse essere interrotto causa di eventi eccezionali e imprevedibili il Comune di Lunamatrona non riconoscerà all'aggiudicatario alcun compenso se non quello derivante dai pasti effettivamente erogati e certificati.**

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati per l'intero periodo contrattuale è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, 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.

#### **ART. 5 REVISIONE DEI PREZZI**

A norma dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, a causa del 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 della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano quali indici sintetici elaborati dall'ISTAT, gli indici dei prezzi al consumo.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici di cui all'art. 60, comma 3, lettera b<sup>A</sup> del nuovo codice degli appalti.

#### **ART. 6 CENTRI COTTURA - LOCALI ED ATTREZZATURE**

I Comuni di Lunamatrona e di Siddi mettono a disposizione della Ditta Appaltatrice i seguenti centri cottura.

- 1) **cucina sita in Via Sant'Elia n. 3 a Lunamatrona (locale della Scuola dell'infanzia);**
- 2) **cucina sita in Via Napoli n. 1 a Siddi (locale della Scuola Primaria).**

Per eventuali emergenze o necessità potrà essere utilizzata anche la cucina sita presso la Scuola dell'Infanzia di Turri.

Nel centro cottura di Lunamatrona dovrà essere garantita **la preparazione dei pasti per gli alunni e i docenti della Scuola dell'infanzia e per la Scuola Primaria e Secondaria di I grado di Lunamatrona;**

Nel centro cottura di Siddi dovrà essere garantita **la preparazione dei pasti per gli alunni e i docenti della Scuola Primaria di Siddi, per la Scuola dell'Infanzia di Turri e per la scuola Secondaria di I grado di Ussaramanna;**

Il servizio dovrà essere svolto dall'impresa con capitali e mezzi tecnici di cui ha la disponibilità e con proprio personale, mediante l'organizzazione propria e a suo rischio.

I Comuni mettono a disposizione dell'impresa Appaltatrice i locali dati in uso comprendenti:

- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso tutte le Scuole;
- N. 2 centri cottura allestiti di proprietà del Comune di Lunamatrona e di Siddi, con elettrodomestici, attrezzature, arredi e quant'altro presente nei locali, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio e centri di lavaggio delle stoviglie<sup>13</sup>;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- l'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. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione;

-le utenze dei locali (energia elettrica, acqua, riscaldamento) **ad eccezione del gas.**

Sono a carico dell'impresa Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'Impresa Appaltatrice stessa.

L'Impresa 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 dell'Impresa Appaltatrice nello stato in cui si trovano.

Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituire o integrarle, gli arredi e le attrezzature presenti la stessa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune di appartenenza del locale.

Al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio, ha l'onere di completare la dotazione di cucina e refezione inserendo a sua cura e spese tutti gli strumenti e attrezzature necessarie, quali robot, stoviglie, posate, bicchieri, mestoli dosatori, tovaglie, tovaglioli in carta, piatti (anche a doppio scomparto qualora necessari), etc.

Delle attrezzature acquistate dalla ditta o messe a disposizione dalla medesima, dovrà essere redatto un apposito inventario sottoscritto dai rappresentanti delle parti contraenti.

Le attrezzature fornite dall'affidatario nel corso dell'espletamento del servizio rimarranno di proprietà del medesimo.

Le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, nessuna esclusa, dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia. Il Comune declina fin da ora qualsiasi responsabilità qualora vengano utilizzate attrezzature difformi.

**Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della ditta appaltatrice nello stato in cui si trovano.**

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.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione e la pulizia iniziale e finale dei fornelli e delle tubature di collegamento ai fornelli della cucina gas, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore. In ogni caso 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.

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

Si allega l'elenco delle attrezzature presenti nelle cucine di Lunamatrona e di Siddi (Allegati n. 9 e 10).

## **ART. 7**

### **DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI**

Il servizio comprende le seguenti prestazioni:

A) verifica presenti presso ciascuna sede delle Scuole, conteggio e registrazione degli stessi nell'apposita modulistica o supporto informatico;

B) acquisto di tutti i generi alimentari compreso ½ litro d'acqua per ciascun beneficiario del servizio, qualora l'acqua di rete siano non conformi al Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001, n. 31, il tovagliato, i tovaglioli di carta, i piatti e i bicchieri, i sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti da depositare negli appositi contenitori e quant'altro occorra per il servizio (***l'acqua non consumata durante i pasti dai beneficiari del servizio mensa dei tre ordini di scuola dovrà essere consegnata giornalmente, dopo il servizio di refezione, alla Scuola dell'Infanzia***);

C) acquisto del gas di rete per la cottura dei cibi;

D) preparazione pasti, presso la sede della Scuola dell'infanzia di Lunamatrona, compresi i pasti per la Scuola Primaria e Secondaria di I Grado di Via Iglesias, i quali dovranno essere trasportati con l'attrezzatura prevista dalle norme vigenti;

E) **la preparazione dei pasti e il trasporto dei pasti dalla cucina sita in Via Napoli (locale della Scuola Primaria di Siddi) presso la sede della Scuola dell'Infanzia di Turri e presso la sede della scuola Secondaria di I grado di Ussaramanna;**

F) apparecchiatura tavoli e preparazione di tutto quanto occorrente per il servizio (tovagliato, tovaglioli, bicchieri, piatti e posate biodegradabili o riciclabili) per tutte le sedi;

G) somministrazione pasti per tutti i beneficiari della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° Grado. I pasti a favore dei beneficiari della Scuola dell'Infanzia (alunni e docenti) verranno somministrati e consumati presso il refettorio sito nei locali della scuola dell'Infanzia in via Sant'Elia, mentre i pasti a favore degli alunni e dei docenti della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° Grado, verranno somministrati e consumati presso il refettorio della Scuola Secondaria di 1° Grado sita in Via Iglesias **o in alternativa, direttamente nelle classi (scuola primaria) e nel refettorio (scuola secondaria di I Grado) nel caso di persistenza di emergenze sanitarie;**

H) pulizia e riordino tavoli, stoviglie, locali (cucina, dispensa, servizi igienici, refettori, aule della Scuola Primaria (se utilizzate) e attrezzature nell'osservanza scrupolosa delle norme igieniche;

I) acquisto di tutto il necessario (prodotti e attrezzatura) per la pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate.

I piatti proposti giornalmente non devono essere diversi (né per quantità né per qualità) da quelli indicati dal menù autorizzato dai Responsabili dei Servizi competenti dell'ATS competente per territorio. Rimangono a carico dell'Ente appaltante le spese relative a: energia elettrica, acqua della condotta idrica, il riscaldamento oltre che la normale manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile.

**L'orario preciso di somministrazione dei pasti sarà concordato con il Dirigente delle Istituzioni Scolastiche interessate e comunicato all'aggiudicatario a cura del Responsabile del Servizio.**

**In caso eventuali emergenze sanitarie l'appaltatore sarà tenuto a rispettare le Linee guida o la normativa in materia di protocolli specifici.**

#### **PRECISA IN PARTICOLARE QUANTO SEGUE:**

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

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

- l'appaltatore 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. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL, gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità.
- l'appaltatore provvede all'acquisto del gas di rete necessario alla cottura dei cibi;
- la pulizia delle condutture e dei fornelli della cucina GAS dei centri cottura di Lunamatrona e Siddi, prima dell'avvio del servizio e al termine dell'appalto;
- cambio dei filtri dei rubinetti presenti nelle cucine e nei refettori;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori e dei tavoli delle aule della scuola primaria "se necessario" e preparazione di tutto quanto occorrente per il servizio, etc);
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- lo sbarazzo, la pulizia e sanificazione di tutti i locali sopra individuati, comprese porte, finestre, avvolgibili, etc., sia all'interno che all'esterno dei locali prima dell'avvio del servizio, ogni qualvolta necessario e al termine di ciascuna annualità;
- il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature (quotidiana);
- la pulizia degli arredi e attrezzature prima dell'avvio del Servizio e al termine di ogni anno scolastico;

- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, carrelli porta vivande, etc., con esclusione degli arredi del refettorio).
- **la fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari es: celiachia, intolleranza al lattosio, etc.) senza costi aggiuntivi;**
- **il conteggio e la registrazione giornaliera dei pasti sugli appositi moduli cartacei e /o digitali che dovranno essere obbligatoriamente allegati alla fattura;**

La ditta pertanto si impegna a preparare diete speciali; inoltre dovrà garantire le seguenti forniture:

- n. 4 menù differenti da quelli previsti dalla tabella dietetica come ad esempio: pasta tipica abbinata a carne di agnello – carne di maiale – salsiccia – etc;
- panettone e pandoro in occasione del Santo Natale; frittelle e chiacchiere in occasione del Carnevale e colomba o altro dolce tipico in occasione della Pasqua (senza oneri aggiuntivi);

Le richieste di **diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari es: celiachia, intolleranza al lattosio, etc.)** devono essere comunicate dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico, al competente ufficio comunale. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose, per scelta culturale (vegani e/o vegetariani) dovrà essere autorizzata dal competente ufficio comunale previa autorizzazione degli organismi competenti dell'ATS.

La Ditta Appaltatrice provvede, qualora siano necessari:

- 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 della scuola dell'Infanzia e della Primaria e Scuola Secondaria di I Grado (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, carrelli porta vivande etc.);
- all'acquisto di tutto ciò che risulti necessario qualora l'attrezzatura e gli arredi presenti nel centro cottura e messi a disposizione dal Comune non fossero sufficienti o non idonei che resteranno di proprietà della ditta;
- elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Lunamatrona (capofila del servizio) prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Lunamatrona (capofila del servizio).

**INOLTRE**

- La Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta dei Comuni e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica oppure con l'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati **con materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo.

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

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai Cam sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi e 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. Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale.

Il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante le generalità del lavoratore, qualifica e il nome del datore di lavoro.

Gli indumenti devono essere adeguati alle mansioni svolte.

**In caso di eventuali emergenze sanitarie l'appaltatore sarà tenuto a rispettare le Linee guida e/o la normativa vigente in materia.**

## ART. 8

### APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI, MATERIALI E ATTREZZATURE

L'aggiudicatario dovrà garantire:

a) approvvigionamento delle derrate alimentari aventi le caratteristiche indicate nell'allegato al presente capitolato comprese quelle eventualmente indicate nell'offerta tecnica migliorativa e secondo il piano di qualità presentato;

b) acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia e disinfezione/ sanificazione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. In particolare l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa;

c) acquisto del gas necessario per la cottura dei cibi presso il centro cottura e la fornitura di acqua minerale naturale da somministrarsi durante i pasti in quantità sufficiente;

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

Deve essere servito un piatto per il primo, uno per il secondo e contorno, un piattino o una coppetta per la frutta, dolce etc.. Nelle classi della primaria, il set di posate a disposizione degli alunni è completo di coltello, che dovrà essere maneggevole, con punta stondata e seghettatura minima, adatto ai bambini di età 6+, efficaci nella pulitura della frutta.

In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o di interruzione del servizio idrico, potrà essere autorizzato l'uso di piatti 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. Per quanto riguarda le posate, l'Appaltatore dovrà utilizzare le medesime posate in acciaio e provvedere ad una sanificazione con metodo chimico.

L'appaltatore ha l'obbligo di approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 2 alla Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 1567 del 5.12.2016 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti e privilegiare l'utilizzo, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole dell'infanzia in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione di prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

## **ART. 9**

### **CONSERVAZIONE DERRATE**

I frigoriferi devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche;

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino sia nei frigoriferi. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

## **ART. 10**

### **PREPARAZIONE PASTI**

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella merceologica che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nella "Tabella grammature", 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 previste dalla legislazione, in particolare dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica allegata.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati /o surgelati, prima di procedere a cottura, debbano essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C a eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù).

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

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

È assolutamente vietato:

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

## **ART. 11 TRASPORTO**

Il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti.

### **Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto:**

-il trasporto dei pasti provenienti dal Centro di cottura e ritiro a fine servizio giornaliero da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria è eseguito secondo le modalità indicate nel presente capitolato e nell'eventuale offerta migliorativa presentata in sede di gara;

-l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto dei pasti e alla consegna dei pasti dal Centro di cottura ove viene erogato il servizio fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio/aule). Per il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai luoghi di somministrazione, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni muniti della opportuna registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti come meglio precisato. Il numero degli automezzi di cui la ditta aggiudicataria abbia la disponibilità, riservati al trasporto di alimenti, rispondenti ai requisiti di legge ed in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie, deve essere sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione, agli orari stabiliti, mediante gli appositi contenitori termici. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Ditta Appaltatrice. 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.

Gli automezzi utilizzati dovranno appartenere almeno alla classe di emissione Euro IV, con punteggio premiante per veicoli elettrici/ibridi o con classe di emissione da Euro V in su. In particolare:

➤ i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati almeno con cadenza settimanale, e comunque quando necessario, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati;

➤ il piano di trasporto dei pasti, nonché di tutti i materiali e stoviglie necessari allo svolgimento del servizio puliti ed eventualmente sanificati, inserito nel Documento di Autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio, deve indicare i tempi e le modalità che si intende adottare per mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati.

Pertanto il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti ed effettuato utilizzando contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tale da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I pasti devono essere trasportati in pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

B) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per il trasporto

I cibi saranno immessi in contenitori termici non appena cotti. I contenitori dovranno avere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia, chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino alla consumazione negli orari indicati dalle singole scuole.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto:

- i primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore tra i 4° e i 10° C);

- frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere a una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione. Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato conserverà copia;

- nei casi di diete speciali, diete religiose ed etiche e in bianco, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione, con particolare attenzione per le diete speciali, che devono disporre di apposita etichettatura che individui univocamente il destinatario indicando la classe di riferimento (rispettando comunque le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di tutela della riservatezza dei dati personali);

- i contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in materiale adatto a uso alimentare. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multi razione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta aggiudicataria.

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 ( oggetti

destinati al contatto diretto con gli alimenti) in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 ( o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).  
Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore 30 minuti.

## **ART. 12**

### **SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con sporzionamento e scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori di tutte le scuole 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, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.

#### **Deve provvedere a:**

- a) allestimento dei tavoli dei refettori e delle aule adibite alla consumazione dei pasti;
- b) somministrazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta ed eventuale dolce), corrispondenti al numero di presenze rilevate, con modalità adeguate alla limitata autonomia degli alunni (la carne andrà tagliata in piccoli pezzi e disossata), con sporzionamento, scodellamento e distribuzione degli stessi ai tavoli, mediante l'utilizzo di appositi contenitori conformi alle vigenti norme igieniche in materia, di proprietà della ditta appaltatrice, secondo quanto indicato nel presente capitolato.
- c) esporre nei refettori la Tabella dietetica/menu, con indicazione degli ingredienti, compresi gli eventuali prodotti offerti in sede di gara, e indicare l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati ai sensi di quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime;
- d) dovrà in particolare esporre le Tabelle delle grammature a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, in modo da evidenziare la perdita o l'incremento di peso a seguito di cottura;
- e) una volta preparati per la distribuzione, gli alimenti non potranno essere riutilizzati in nessuna forma nei giorni successivi. La ditta resterà comunque responsabile del mantenimento della qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del confezionamento, del trasporto e degli altri fattori incidenti su tali aspetti.

## **ART. 13**

### **TRATTAMENTO DEI RESIDUI E SMALTIMENTO RIFIUTI**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto o concordato direttamente con il Comune e con l'istituto scolastico sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) nel rispetto dei protocolli per il contenimento del contagio da COVID 19 o giustificate motivazioni organizzative;

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 comunale di igiene urbana e da tutte le disposizioni vigenti in materia, fatto salvo il recupero a fini sociali.

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione comunale, e secondo la proposta contenuta nell'offerta tecnica. L'aggiudicatario dovrà fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata. I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa nei singoli plessi scolastici devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, a carico della ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento nella strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria;

I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di igiene urbana del comune di appartenenza dello stesso Centro;

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.

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, 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 legge 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.

#### **ART. 14 RILEVAZIONE PRESENZE E ORDINATIVI**

La ditta appaltatrice dovrà rilevare giornalmente il numero degli alunni, insegnanti a cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente per ogni scuola con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio.

I reports comprovanti i pasti somministrati giornalmente, predisposti dalla ditta e sottoscritti per conferma dal referente di ciascun plesso scolastico, dovranno essere trasmessi mensilmente al Comune, allegati alla fattura.

Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dai Comuni.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti

L'ordine dei pasti viene richiesto alla scuola entro le ore 10

#### **Art 15 CRITERI MINIMI AMBIENTALI**

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n.107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In particolare, la Stazione Appaltante obbliga l'Appaltatore all'applicazione dei **Criteri Minimi Ambientali "di base"**, come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:

1. Requisiti degli alimenti;
2. Flussi informativi;
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti;
6. Tovaglie, tovaglioli;
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure;
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio;

La Stazione Appaltante inserisce nell'appalto, come "**Criteri minimi ambientali premianti**":

1. Chilometro zero e filiera corta;
2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica;
3. Comunicazione;
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari;

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi;

6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura;

L'Appaltatore indicherà nella propria offerta tecnica le soluzioni proposte per l'applicazione dei "criteri minimi ambientali premianti". In fase di esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante si riserva di adottare o non adottare le proposte di applicazione dei criteri minimi ambientali premianti, ovvero parte di esse, qualora dovesse ritenerle discordanti o non funzionali al servizio nel suo complesso.

Per quanto riguarda le "Condizioni di esecuzione" dei criteri minimi ambientali, la Stazione Appaltante impone all'Appaltatore l'obbligo di formare il personale sulle tematiche elencate al paragrafo C.a.8 del DM 10 marzo 2020, nonché di eseguire tutto quanto previsto nel presente capitolato in riferimento alla riduzione e gestione dei rifiuti indicate al paragrafo C.a.4 e paragrafo C.a.5 del DM 10 marzo 2020).

## ART 16

### **SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITA' TRACCIABILITA'**

Il Comune richiede e promuove, in aderenza al D.M. 10 marzo 2020 e alla L.R. n. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

Il Comune al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 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 degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa 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 Mensa Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

**Per prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

**Per prodotti tipici:** si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

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

**Per prodotto “locale”** si intende un prodotto allevato o coltivato e lavorato in Sardegna.

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

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

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

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

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

Per gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale almeno il 50% di prodotti deve essere biologico.

Su indicazione del citato D.M. 65/2020 si intendono quali **clausole contrattuali** le seguenti:

-È **obbligo** dell’Impresa aggiudicataria, a norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, fornire almeno il 50% in peso delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche .

-E’ altresì obbligo almeno il 30% in peso di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta.

È comunque obbligo, per la medesima ragione del contenimento dell’impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, per l’Appaltatore l’utilizzo di prodotti regionali per quanto riguarda gli alimenti contenuti nel seguente elenco:

-prodotti provenienti da coltivazioni, allevamenti e lavorazioni effettuati in Sardegna accompagnati dalle relative certificazioni:

- pomodori pelati e passate di pomodoro;
- riso;
- formaggi, con eccezione del parmigiano reggiano DOP richiesto per il condimento della pasta;
- olio;
- uova.
- Pane
- Agrumi, pesche, uva, meloni, angurie
- Carciofi, carote, finocchi, zucchine, olive, pomodori
- Ravioli freschi

La ditta deve specificare nell’offerta tecnica l’elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta e prodotti che non rientrano in nessuna delle categorie precedenti, che dovranno rispettare le percentuali previste dal presente capitolato ovvero la percentuale maggiore offerta in sede di offerta tecnica.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale, al momento dell’avvio del servizio, l’Appaltatore è tenuto a presentare



l'elenco dei prodotti, con relativi marchi, nominativi dei produttori e dei fornitori, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche dei prodotti, certificazioni.

La ditta trasmetterà alla stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta dovrà esibire a richiesta tutta la documentazione necessaria a comprovare la provenienza e l'utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara.

La ditta dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti. A tal fine dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili mensilmente al idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di mensa scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

Per contenere l'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, i prodotti biologici devono essere primariamente reperiti presso Aziende Biologiche operanti in Sardegna. Solo in caso di comprovata indisponibilità del prodotto biologico nel territorio regionale, l'Appaltatore potrà reperire lo stesso da produttori biologici non regionali.

In sede di offerta tecnica, l'Appaltatore potrà dichiarare il proprio impegno a fornire percentuali maggiori di prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG.

In fase di esecuzione, con cadenza mensile, l'Appaltatore dovrà eseguire un **report della somministrazione** (su apposita scheda predisposta dalla Stazione Appaltante), dove dichiarerà:

- le date in cui ha eseguito la somministrazione di alimenti biologici (nonché di quelli provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale)
- i fornitori
- i produttori se diversi dai fornitori
- le scuole in cui è avvenuta la somministrazione
- le quantità di prodotto somministrate
- la percentuale di prodotto biologico realizzata.

## ART. 17

### REQUISITI ALIMENTARI

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

➤ frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

➤ carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei

sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

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

➤ carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

• Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

• Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*) oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( sub C, lettera b) ossia ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa ( gas naturale compresso –GNC) e liquefatta ( gas naturale liquefatto –GNL) o con gas petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

• Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

• Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

• Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

• Salumi e formaggi: almeno il 50% 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 e yogurt: biologico.

- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato esclusivamente l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 50% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 50% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n.31, è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica, fatti salvi i pranzi al sacco per cui sarà richiesta la fornitura di acqua minerale naturale in bottigliette in plastica riciclabile da ½ litro. La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica o vetro, maneggevoli all'uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire fino a ½ litro di acqua a ciascuno.

Negli eventuali spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire 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.

**Verifiche:** le verifiche si realizzano su base documentale e in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, a esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i componenti della commissione mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

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 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 somministrate nei vari pasti.

Il menù, 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. Si applica l'art.27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante " Codice del Consumo" nei casi di illiceità ivi previsti.

## ART. 18

### PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

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

- provveda alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica;
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;

- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L. R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

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

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

## ART.19

### DISTRIBUZIONE PRODOTTI AI FINI DELLA SOLIDARIETA' ALIMENTARE

L'Amministrazione comunale, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali e organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nella mensa scolastica. Come previsto specificamente dal D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro 3 mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso un questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Dovrà 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.

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

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

Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà.

Questo tipo di gestione non può però essere la soluzione automatica del problema degli “avanzi”, che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità di differenziazione dettate dal regolamento di igiene urbana comunale e dal presente CSA.

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 essere altresì 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.

- 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. 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 essere fatti compilare almeno 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 di mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far 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.

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

## **ART. 20 MENU'**

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

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente numero 65 del 10 marzo 2020;
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica (determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 dell'Assessorato Regione Sardegna dell'igiene e sanità e dell'Assistenza Sociale);
- Tabelle dietetiche, grammature, menù e diete speciali approvate dalla dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Sanluri;

Le linee guida regionali per il servizio di ristorazione scolastica comprendono:

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

Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

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

E' possibile che essi subiscano delle variazioni derivanti da raccomandazioni o richieste di correttivo. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su QUATTRO settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, a esempio, allo scongelamento.

Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

Eventuali modifiche delle linee guida o delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse linee guida, sia del Ministero della Salute sia regionali, si fa riferimento per la tipologia delle materie prime, per la grammatura degli alimenti e per i metodi di cottura delle pietanze.

Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a crudo e a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

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.

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:

- Mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, ingresso classi alla seconda o terza ora, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Per quanto riguarda la fornitura di acqua, è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica. La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica o vetro, maneggevoli all'uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire fino a ½ litro di acqua a ciascuno.

In mancanza di idonei collegamenti alla rete idrica, l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dell'acqua attraverso l'utilizzo di bidoni da 20 litri o oltre, riutilizzabili (singoli o installati negli appositi distributori), o attraverso fontanelle microfiltrate.

A propria scelta, l'Appaltatore potrà attivare altri punti di prelievo dell'acqua di rete presso le sale mensa, previo accertamento di idoneità dell'acqua in uscita; i controlli sulla potabilità dell'acqua sono a carico dell'Appaltatore, come anche la predisposizione dei filtri, il loro ricambio e la manutenzione delle canne di erogazione (rubinetti).

Sono da evitarsi tutti gli imballaggi non obbligatori (es. panino imbustato in pellicola plastica) e i prodotti monodose (es. olio per condimento).

L'Aggiudicatario è tenuto, ai sensi della normativa vigente, prima dell'avvio del servizio, a sviluppare la documentazione indicante la composizione delle pietanze ai sensi della normativa vigente (D.Lgs n. 109/1992), a esporre i menu nelle sale mensa.

Le grammature indicate devono essere incrementate del 10% in più a garanzia di miglior qualità del servizio, per esempio per far fronte a perdita di pasti per caduta di contenitori.

Per la voce "carne" è richiesta di aumentare una ulteriore quantità del 10%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

Per la voce "pesce", trattandosi di prodotto surgelato, si considera il peso netto esclusa la glassatura; a detto peso è richiesto di aumentare una ulteriore quantità dal 10 al 20%, in funzione della tipologia di preparazione o di prodotto.

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto soggetto a valutazione della 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 quattro settimane di distribuzione e 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.

**Il pasto per gli alunni e per il personale avente diritto è costituito da:**

- 1) un primo piatto;
- 2) un secondo piatto;
- 3) un contorno;
- 4) pane;
- 5) frutta o budino o torta alla frutta;
- 6) acqua minerale 1/ 2 litro.

*La ditta si impegna altresì a fornire, comprese nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.*

Il comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

Il comune può richiedere alla ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione per esigenze quali gite scolastiche. Tali pasti (cestino freddo) devono essere composti da:

- focaccia monoporzione;
- un panino;
- formaggio o prosciutto cotto o salsiccia;
- succo di frutta;
- 500 ml di acqua minerale;
- un pacchetto di biscotti o crackers monoporzione.

## **ART. 21 PERSONALE E SOSTITUZIONI**

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Amministrazione comunale, gli Istituti scolastici e il personale dell'appaltatore (anche se costituito da un raggruppamento o consorzio di operatori economici).

L'impresa deve indicare, contestualmente alla formulazione dell'offerta, in sede di Offerta tecnica, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento e il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto.

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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 6 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs. n. 165/2001".

L'impresa dovrà altresì verificare che gli operatori in essere al Servizio, rispettino il codice di comportamento dei dipendenti pubblici D.lgs. 165/2001.

L'impresa dovrà altresì garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR – General Data Protection Regulation").

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 comunicati al Comune.

Il personale adibito al servizio in argomento, che il concorrente avrà proposto in sede di gara nell'offerta tecnica, deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve curare scrupolosamente l'igiene personale, essere munito di apposite certificazioni di idoneità sanitaria e rispettare le indicazioni prescritte nel Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e deve altresì mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei diversi plessi dell'istituto scolastico, degli insegnanti e degli alunni.

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

Il personale deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore. Il nominativo di tutto il personale utilizzato, con le corrispondenti qualifiche e il CCNL applicato, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione.

L'Amministrazione comunale, prima della restituzione della cauzione definitiva, potrà verificare tramite l'Ispettorato del lavoro e gli istituti assicurativi l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente CSA.

### **Referenti del servizio e contatti**

Prima della stipula del contratto d'appalto l'Impresa comunica all'Amministrazione comunale e alle Direzioni didattiche degli Istituti scolastici un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento.

La ditta dovrà indicare un Responsabile che avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e altre problematiche anche di natura tecnica nonché garantire la presenza per eventuali incontri con i rappresentanti scolastici e del Comune. Il Referente è responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal



contratto e dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al Referente designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta.

Il referente dovrà essere sempre reperibile telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 15), a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

**CCNL di settore applicato** Nel rispetto del disposto dell'art. 11 comma 2, del D.Lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile, in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'affidamento, è il **CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo sottoscritto nel corrente mese di giugno 2024**. 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

**L'aggiudicatario è tenuto a assicurare la tempestiva sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi, ecc..., con altro personale in possesso degli stessi requisiti previsti nel bando di gara.** Prima della sostituzione dovrà darne comunicazione al Funzionario Responsabile del Servizio. Per ogni operatore che subentra, l'appaltatore è tenuto a trasmettere il relativo curriculum formativo e professionale, copia del documento d'identità e copia del contratto. L'Amministrazione può, in qualsiasi momento, richiedere alla ditta, esponendo per iscritto le motivazioni, la sostituzione definitiva o temporanea di quell'operatore che sia causa accertata di grave disservizio o accertato malcontento da parte degli utenti e dimostri di perseverare negli stessi comportamenti pregiudizievoli.

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.

Ditta deve indicare il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla 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.

## **ART. 22**

### **CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale (e, al contempo, assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza), nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire, come previsto dagli artt. 57 e 102 del D.Lgs. n. 36/2023, la stabilità occupazionale del personale impiegato e l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

**A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato dal contraente uscente è riportato nell'Allegato 8 "ELENCO PERSONALE" (numero addetti, inquadramento e ore di lavoro)**

## **ART. 23**

### **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.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Nell'offerta economica, ai sensi dell'art. 108, comma 9, l'operatore indica, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale; 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 della Ditta Appaltatrice, 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.

La Ditta Appaltatrice 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.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

#### **ART. 24**

#### **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 e successive modifiche sull'igiene degli alimenti Nuovo regolamento CE 2021/382: - 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 e succ. modifiche: - salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Protocolli di sicurezza relativi al contenimento del rischio di contagio a seguito di eventuali epidemie.

La formazione dovrà inoltre riguardare i temi relativi a:

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

L'impresa è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto e dovrà presentarlo alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio. L'impresa 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.

L'impresa garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004).

Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa vigente.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa 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.

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

## **ART. 25**

### **PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP**

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi D.Lgs. n. 193/2007 e s.m.i. la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza.

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

## **ART. 26**

### **DIRITTO DI CONTROLLO DEI COMUNI**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali delle Scuole (Centri cottura, refettori, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà delle Amministrazioni Comunali 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 "pasta-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

#### **ART. 27**

##### **DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Comune, potrà nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto. Nel caso, il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato all'impresa aggiudicataria.

#### **ART. 28**

##### **CAUZIONI**

##### **CAUZIONE PROVVISORIA**

Non è previsto il pagamento della garanzia provvisoria

#### **ART. 29**

##### **CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, la Ditta aggiudicataria, all'atto della firma del contratto dovrà prestare una garanzia definitiva, ai sensi dell'Art. 53 del Codice Appalti, pari al 5% (cinque per cento) dell'importo contrattuale tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa che deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del C.C. nonché l'operatività alla garanzia medesima entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Si applicano le eventuali riduzioni previste dall'articolo 106 per la garanzia provvisoria. La cauzione di cui sopra sarà svincolata al termine del contratto, e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, questa Amministrazione, potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con la ditta/impresa, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva ed all'addebito delle eventuali maggiori spese

#### **ART. 30**

##### **ASSICURAZIONI**

La gestione del servizio oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato e indenne il Comune e gli Istituti scolastici da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a terzi o a cose o a suoi mobili e immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

Il Comune, gli Istituti scolastici e i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Ogni e qualsiasi responsabilità e onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria è pertanto direttamente responsabile sia civilmente sia penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsivoglia danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte del Comune.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a €. 1.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;

- i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per anno, con sotto-limite non inferiore a €. 1.000.000,00 per prestatore di lavoro infortunato.

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

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

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal precedente comma del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Si chiede, altresì, Polizza Infortuni degli utenti del servizio per un massimale di Euro 200.000,00 per il caso di morte e di invalidità permanente e di Euro 2.500,00 per rimborso spese mediche per infortunio. Si richiede, inoltre, che gli utenti del servizio siano considerati terzi tra loro.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria. Copia della suddetta polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale, alla data della stipula del contratto.

La Ditta risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

### **ART. 31**

#### **RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ'**

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: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- 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: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti 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: € 250,00
- 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 delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

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.

### **ART. 32 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. 33 MODALITÀ DI PAGAMENTO**

L'organismo deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente con allegate la modulistica della registrazione dei pasti erogati a ciascun beneficiario e i buoni pasto.

Nella fattura dovranno essere espressamente indicati i pasti effettivamente erogati così suddivisi:

1. numero dei pasti erogati a favore del corpo docente della Scuola Infanzia di Lunamatrona e di Turri;
2. numero dei pasti erogati effettivamente erogati a favore degli alunni della Scuola Infanzia di Lunamatrona e di Turri;
3. numero dei pasti erogati a favore del corpo docente della Scuola Primaria di Lunamatrona e di Siddi;
4. numero dei pasti erogati effettivamente erogati a favore degli alunni della Scuola Primaria di Lunamatrona e di Siddi;
5. numero dei pasti erogati a favore del corpo docente della Scuola Secondaria di 1° Grado di Lunamatrona e di Ussaramanna;
6. numero dei pasti erogati effettivamente erogati a favore degli alunni della Scuola Secondaria di 1° Grado di Lunamatrona e di Ussaramanna.

Inoltre alla fattura dovrà essere allegata:

- tutta la documentazione attestante il pagamento di tutti gli oneri previdenziali assicurativi;
- le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari che riportino la ragione sociale della ditta fornitrice e la destinazione (Scuola di Lunamatrona);
- il resoconto mensile delle offerte migliorative e integrative proposte e realizzate.

La mancata trasmissione delle documentazione comporterà, la **sospensione delle liquidazioni**.

Le fatture debitamente timbrate e firmate dal legale rappresentante della ditta o da un suo delegato saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

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, previo accertamento della corrispondenza al numero dei pasti effettivamente erogati agli utenti tramite verifica dei dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposita modulistica cartacea e/o informatizzata, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi mediante incameramento della cauzione definitiva.

**La liquidazione delle fatture è condizionata alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).**

#### **ART. 34**

### **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)**

#### **D. LGS. 81/2008**

La Stazione Appaltante non ha redatto il D.U.V.R.I. in quanto non ha rilevato rischi da interferenza nell'effettuazione delle attività.

#### **ART. 38**

### **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 secondo il Reg. CE 852/2004;
- 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. 39**

### **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. 40**

### **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. 41**  
**RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento a tutti gli atti di gara oltre che al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

**ART. 42**  
**SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale potrà sospendere il servizio per giustificato motivo e previa comunicazione alla Ditta mediante comunicazione inoltrata via pec 30 giorni prima della sospensione.

**ART. 43**  
**RECESSO DELLA DITTA ED EVENTUALI PENALI**

Nel caso la ditta rinunci all'espletamento del servizio, dovrà comunicarlo per iscritto con almeno 60 giorni di preavviso. Nell'ipotesi di mancato rispetto di tale periodo, verrà applicata una penale stabilita nella misura della spesa che l'Amministrazione dovrà sostenere sino all'espletamento del nuovo appalto.

**ART. 44**  
**SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto, ivi comprese le spese di registrazione ed i diritti di segreteria, sono a totale carico della ditta aggiudicataria del servizio, la quale rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

**ART. 45**  
**RINVIO**

La partecipazione alla procedura di gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole contenute nel presente disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto sono applicabili le disposizioni contenute nel codice civile, che qui si intendono riportate ed approvate per intero, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

**ART. 46**  
**DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Per tutti gli effetti del presente capitolato la Ditta elegge domicilio fiscale presso il Comune di Lunamatrona, Via Sant'Elia n. 2 (09022) Lunamatrona (SU), Tel. 070/932026 .  
Le comunicazioni e notificazioni saranno effettuate a mezzo posta elettronica certificata "PEC".

**ART. 47**  
**DISPOSIZIONI FINALI**

La partecipazione alla procedura di gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel presente capitolato speciale d'appalto. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto sono applicabili le disposizioni contenute nel codice civile, che qui si intendono riportate ed approvate per intero, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

**Lunamatrona 25/06/2024**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
(D.ssa Marcella Tuveri)