



# COMUNE DI VILLANOVA TULO

VIA CAGLIARI 34 09066 VILLANOVA TULO (SU)

TEL.0782813023 FAX 0782813028 e-mail: protocollo.villanovatulo@legalmail.it

PROVINCIA SUD SARDEGNA

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,  
PRIMARIA E SECONDARIA DI VILLANOVA TULO  
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 E 2023/2024  
CONFORME AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M.10.03.2020  
PERIODO NOVEMBRE 2022 - GIUGNO 2024  
PROROGABILE PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI  
EX ART. 63 COMMA 5 DEL D. LGS. 50/2016

CIG 9440083AEC

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE DESCRITTIVO**

## Art. 1

### Premessa

Il presente documento costituisce il Capitolato Speciale della gara d'appalto denominata "PROCEDURA DI GARA PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/23 - 2023/2024" prorogabile per ulteriori due anni ex art. 63 comma 5 del D. Lgs. 50/2016 conformi ai Criteri ambientali minimi di cui al D.M.10.03.2020, realizzati in condizioni di lavoro dignitose lungo tutta la catena di fornitura.

La procedura di gara sarà espletata mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.ii.mm., e secondo il criterio **dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

## Art. 2

### Stazione appaltante

- **ENTE APPALTANTE – Comune di Villanova Tulo** – Area Amministrativa
- **Via Cagliari 34** -09066 Villanova Tulo
- **Tel.0782/813023**
- **Mail:** protocollo@comune.villanovatulo.ca.it
- **Pec:** protocollo.villanovatulo@legalmail.it

## Art. 3

### Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'erogazione del Servizio Ristorazione Scolastica in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado delle scuole di Villanova Tulo, presumibilmente dal 07.11.2022 al 30.06.2024, corrispondente a circa numero 17.000 pasti.

**Il Comune si riserva la facoltà prevista dall'art. 63 comma 5 del D. Lgs. 50/2016 di prorogare il servizio per ulteriori due anni, presuntivamente per ulteriori 18.000 pasti per un importo pari a euro 92.160,00 iva esclusa.**

## Art. 4

### Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, etc.); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in meno quanto in più, il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

**Il Comune si impegna quindi a liquidare alla ditta appaltante esclusivamente l'importo corrispondente al numero dei pasti effettivamente erogati.**

## Art. 5

### Ammontare e modalità d'appalto del servizio

L'appalto del Servizio oggetto del presente capitolato avrà una durata di due anni scolastici, con durata pari a diciotto mesi, e comunque dalla data di effettivo avvio della prestazione del servizio, presumibilmente dal 07.11.2022 al 30.06.2024.

Trascorso tale termine senza che il Comune si sia avvalso della facoltà prevista dall'art. 63 comma 5 del D. Lgs 50/2016 di prorogare il servizio, quest'ultimo si intende cessato senza bisogno di formale disdetta.

L'importo complessivo presunto del Servizio per la durata di due anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 è pari a **€ 87.040,00** – esclusa iva e oneri di sicurezza corrispondente a circa 17.000 pasti.

**L'Importo posto a base di gara per un singolo pasto è di euro 5,12 al netto di IVA, di cui:**

- **€ 0,02 non soggetto a ribasso** quale quota parte per i costi dei DPI (dispositivi di protezione individuale) per il personale;
- **€ 5,10 costo del pasto soggetto a ribasso.**

(\*) Il costo è riferito esclusivamente ai costi per la sicurezza aggiuntivi (da interferenza), pertanto sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'appaltatore per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività ai sensi del D. Lgs. nr. 81/2008.

I prezzi si intendono onnicomprensivi di tutti i servizi, alimenti, prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I prezzi offerti in Euro devono intendersi I.V.A. esclusa e la misura dell'offerta dovrà essere indicata in cifre e in lettere secondo il modello allegato e qualora vi sia discordanza fra il numero in cifre e il numero in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno essere in possesso dei requisiti indicati nel disciplinare di gara, che conterrà altresì l'indicazione delle modalità per la presentazione dell'offerta e la documentazione necessaria per partecipare alla gara.

#### **Art. 6**

##### **Fornitura Pasti**

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale ed attrezzature, mediante organizzazione della ditta e a suo totale rischio.

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica. Le date e gli orari saranno tempestivamente comunicati alla ditta appaltatrice prima dell'inizio di ciascun anno scolastico sulla base del calendario previsto dalla Regione Sardegna e dagli orari indicati da ciascuna scuola.

Eventuali variazioni dei giorni stabiliti saranno comunicate tempestivamente all'appaltatore.

Il personale appositamente designato dalle istituzioni scolastiche si metterà in contatto giornalmente con la ditta appaltatrice, entro le ore 9:30 per indicare il numero dei pasti da fornire.

Nel corso della durata dell'Appalto, le sedi scolastiche in cui effettuare la somministrazione dei pasti potranno variare sia in numero che in relazione ad eventuali diverse dislocazioni disposte dall'Amministrazione Comunale, sulla base di eventuali indisponibilità dei locali, senza che per questo l'appaltatore possa vantare alcunché.

#### **Art. 7**

##### **Oneri inerenti il servizio**

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali e nessun rapporto di subordinazione potrà instaurarsi tra il Comune di Villanova Tulo e il personale della ditta appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere:

1. al reperimento, allo stoccaggio e conservazione degli alimenti di prima qualità. I generi alimentari dovranno essere forniti etichettati nella quantità necessaria e con la caratteristica di essere di prima qualità. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire prodotti alimentari anche in monoporzioni, destinati alla preparazione delle diete speciali. Potranno essere richiesti anche alimenti dietetici, su prescrizione medica, anche se non previsti nel menù iniziale, a seguito di nuove segnalazioni sulle allergie e/intolleranze;
2. all'allestimento dei tavoli nei locali dedicati;
3. alla preparazione, porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
4. lo sbucciamento della frutta e/o la somministrazione di spremute e taglio della carne per il pasto dei bambini delle scuole dell'infanzia e del 1° ciclo della scuola primaria;
5. sparcchiatura e pulizia dei tavoli e delle sedie dei refettori dopo la distribuzione dei pasti;
6. acquisto 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. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti 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;
7. 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 (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli).  
Sarà a carico della Ditta occuparsi del rilascio delle autorizzazioni necessarie da parte della ATS di riferimento presentandone, successivamente, copia al Comune;
8. mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla normativa in materia;
9. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
10. alla preparazione dei pasti di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etici/religiosi;
11. alla predisposizione di ogni altra operazione o fornitura necessaria a garantire il regolare e corretto funzionamento del servizio, quantunque non espressamente citata.

#### **Art. 8**

##### **Preparazione e consegna dei pasti.**

La ditta aggiudicatrice per le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari dovrà rispettare le percentuali previste dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

I pasti dovranno essere preparati in giornata, presso locali nella disponibilità della ditta appaltatrice.

La distanza stradale del luogo di cottura dal Comune di Villanova Tulo sarà oggetto di valutazione tecnica. Per distanza stradale si intendono i chilometri di percorrenza sulle strade urbane e non la distanza in linea d'aria rispetto al Comune di Villanova Tulo.

In ogni caso i menù e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La composizione del pasto da fornire è la seguente:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- acqua minerale naturale
- frutta

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 prima qualità. 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).

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 e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

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

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

E' assolutamente vietato:

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

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

- locali ristorazione dotati di tavoli e sedie in numero adeguato;
- locali disinfezione e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
- 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 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. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore 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'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

L'ingresso nel locale ristorazione sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune e dalla scuola.

## **Art. 9**

### **Diete Speciali**

Nell'ambito della ristorazione scolastica sono da prevedere sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche. Alla data attuale sono presenti i seguenti alunni che presentano allergie: 1 allergico al lattosio, nr. 5 fabici.

Eventuali altre diete speciali che potrebbero essere richieste a seguito di sopravvenute allergie e/o intolleranze riscontrate dagli alunni possono riguardare:

- utenti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
- particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.
- utenti obesi;
- utenti diabetici;
- utenti affetti da particolari malattie e metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenesi, etc...)

Le diete speciali e/o per le variazioni di menù legate ai motivi suddetti **devono essere formulate da personale esperto su prescrizione medica per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole.**

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

#### **Accoglimento**

Il certificato medico obbligatorio dovrà pervenire esclusivamente all'Ufficio Protocollo del Comune che provvederà ad inviare copia del menù predisposto all'appaltatore.

Si declina da ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente alla scuola o al centro cottura.

#### **Redazione della dieta**

Devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base.

È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

#### **Preparazione e distribuzione delle diete speciali**

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

Ogni vivanda costituente la dieta va preparata in area dedicata, anche solo temporaneamente.

Gli utensili utilizzati per la preparazione della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

I pasti delle diete “speciali” destinate agli utenti dovranno essere preparate in confezioni monoporzione personalizzate, recante il nome del bambino, idonee e nel rispetto delle normative di legge sulla temperatura e sulla conservazione degli alimenti.

Il personale addetto alla preparazione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti.

**Il bambino deve essere servito sempre per primo:** è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dagli utenti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri comristorazioni.

Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l’insegnante.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

### **Sorveglianza e vigilanza**

L'appaltatore del servizio di ristorazione proceduralizza ogni fase (dalla formulazione della dieta alla produzione e distribuzione, all'assistenza al pasto), con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Tale procedura, prima dell'avvio del Servizio, dovrà essere comunicata dall'Appaltatore al Comune che provvederà a trasmetterla;

- alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione alle persone coinvolte in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
- ai genitori/tutori del bambino.

Gli insegnanti potranno collaborare al controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta.

In caso di dubbio l'insegnante deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica.

In alternativa al menù base e alle diete speciali, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie legate all'acqua, ecc.

I prodotti impiegati per la preparazione delle diete speciali debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.

Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio.

Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori indicati nell'allegato alla scheda tecnica, in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti.

**In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali,** in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

## **Art. 12**

### **Sopralluogo dei locali**

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

Il sopralluogo deve essere effettuato nei giorni stabiliti dall'Amministrazione previo appuntamento.

All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, predisposto dalla stazione appaltante, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Il sopralluogo deve essere effettuato da un solo rappresentante legale, o da un direttore tecnico del concorrente, come risulta da certificato. Può essere fatto anche da soggetto diverso solo se munito di procura notarile o altro atto di delega scritto purchè dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamenti temporanei, sia costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48 comma 5 del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati;

### **Art. 13**

#### **Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare**

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 144 del D. Lgs. 50/2016, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto di quanto previsto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione e linee guida regionali in materia. La ditta deve altresì preferire prodotti ortofruttilicoli freschi e di stagione.

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

Gli alimenti non preparati dall'appaltatore devono essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.

L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare le schede tecniche di ogni singolo prodotto alimentare impiegato prima dell'avvio del servizio, nonché di aggiornare tale documentazione in caso di modifica del fornitore e/o del prodotto.

L'appaltatore deve predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004.

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 **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 **chilometro zero**, ai sensi del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, per quanto riguarda la Sardegna, si intendono tali le derrate provenienti dall'intero territorio regionale.

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.

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 ristorazione, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori

### **Art. 14**

#### **Caratteristiche delle derrate alimentari conformi ai CAM e manipolazione**

Per perseguire l'eco-efficienza nei modelli di produzione e consumo e per il conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, il servizio deve essere conforme alle clausole contrattuali e alle specifiche tecniche dei **CAM adottati con DM 10 marzo 2020**.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

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

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

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

#### **ART. 15**

##### **Riduzione scarti alimentari**

L'azienda deve adottare un sistema di gestione degli scarti volto alla loro riduzione.

#### **ART. 16**

##### **Personale**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. 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 della scuola e del Comune.

Il Comune, durante l'esecuzione del servizio, potrà acquisire idonea documentazione attestante il numero del personale impiegato, la descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature impiegate nonché la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro.

#### **ART. 17**

##### **Organico addetti**

La Ditta deve indicare il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore. L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

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

#### **Art. 18**

##### **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.

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.

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. 19

### **Formazione e addestramento. Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

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

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

- Ai sensi del Reg.CE 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici; procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento; **porzionamento** (protocollo HACCP hazard analysis and critical control points);
- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

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

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

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

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

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

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

## Art. 20

### **Menù e tabelle dietetiche**

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su cinque settimane di distribuzione.

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 sia all'aggiudicatario che al committente e/o ASSL promuovere diete con cibo più sano e nutrizionalmente migliore con cibi freschi e meno lavorati, invertire la perdita di biodiversità etc.. La pandemia ha reso evidente quanto sia importante assicurarsi di un sistema alimentare solido e resiliente (ed accorciare le filiere di approvvigionamento).

Inoltre, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, è possibile effettuare una variazione di menù, 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.

#### **Art. 21**

##### **Piano di autocontrollo HACCP e Piano di Sicurezza**

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

Nel protocollo HACCP vi devono essere misure utili alla prevenzione degli sprechi alimentari (inventario delle scorte; magazzinaggio in funzione della data di scadenza per garantire il first-in-first-out; raffreddamento rapido degli alimenti per evitare lo sviluppo di microrganismi, formazione per garantire ordini adeguati ai consumi, specie in relazione agli alimenti deperibili; modalità di conservazione degli alimenti etc...).

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

#### **Art. 22**

##### **Trattamento dei residui**

Le operazioni di preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti, se non altrimenti destinati come disposto nei precedenti articoli, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

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

#### **Art. 23**

##### **Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

#### **Art. 24**

##### **Carattere del servizio**

I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi, ad ogni effetto, di carattere pubblico e per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati, salvo casi di forza maggiore. In caso di scioperi dei

fornitori o del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio la Ditta appaltatrice dovrà informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio. In caso di arbitrario abbandono o sospensione dei servizi, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi alla concessionaria per l'esecuzione d'ufficio, con diritto di rivalsa per gli oneri conseguente.

#### **Art. 25**

##### **Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990 n. 146 "Esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. In caso di interruzione dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale nessun risarcimento potrà essere chiesto dall'impresa. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore e comunque non imputabili alla volontà dell'Amministrazione Comunale, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e fuori dal controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta presente capitolato.

#### **Art. 26**

##### **Diritto di controllo del Comune**

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

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

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

#### **Art. 27**

##### **Cauzione definitiva**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a versare la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del Codice degli Appalti (D.Lgs. 50/2016). I concorrenti in possesso della certificazione di qualità ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del sistema di qualità, rilasciata da organismi accreditati - ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000, usufruiscono, in conformità a quanto previsto dall'art. 93, comma 7, del nuovo Codice dei contratti, della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria e definitiva in caso di aggiudicazione, allegando, a pena di esclusione dalla gara, il relativo certificato in originale o in copia autenticata. Si precisa che in caso di A.T.I. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione. La fidejussione o polizza definitiva dovrà avere efficacia sino a tre mesi dopo il termine del contratto e, comunque, resterà vincolata sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale. La mancata costituzione della suddetta cauzione determina la revoca dell'affidamento dell'appalto e l'aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria. In caso di R.T.I. o Consorzi le garanzie fidejussorie od assicurative, di cui ai precedenti punti, devono essere presentate dalla mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, e dovranno prevedere la responsabilità solidale di tutti i soggetti raggruppati o consorziati.

Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di copertura assicurativa contro i rischi professionali, di cui all'art. 83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., con massimale per sinistro e per anno non inferiore a € **3.000.000,00** comprensiva della copertura per rischi danni di esecuzione (**CAR**) e copertura (**R.C.O**) Responsabilità Civile verso Operatori o Prestatori di Lavoro con un massimale pari a € **3.000.000,00** con durata pari a quella dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

## **Art. 28**

### **Contratto**

Il Comune di Villanova Tulo si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato che verrà stipulato, a pena di nullità, nella forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante della stazione appaltante. E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti della ditta. L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

## **Art. 29**

### **Divieto di cessione del contratto di credito, subappalto**

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

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

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

## **Art. 30**

### **Spese, imposte e tasse**

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

## **Art. 31**

### **Penali**

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penalità rapportate alla gravità dell'inadempienza riscontrata previa contestazione formale.

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**

### **Pagamenti**

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura elettronica 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 buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare alla fattura) e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro ristorazione dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato 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 in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse all'Ufficio protocollo attraverso lo SDI (sistema di interscambio delle fatture).

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC) e alla indicazione in esse del CIG nonché di tutti gli altri dati da inserire nella fattura elettronica (Codice Univoco Ufficio, ecc.).

## **Art. 33**

### **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 giudiziale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;

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

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

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

#### **Art. 34**

##### **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 per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Art. 35**

##### **Tracciabilità dei flussi finanziari**

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'impresa aggiudicatrice dovrà impegnarsi a rispettare le previsioni di cui all'art. 3 della Legge del 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie" e ss.mm.ii.. In particolare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato dovranno essere registrati su "conti correnti" dedicati ed effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

L'impegno alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui al presente articolo dovrà essere dichiarato dall'aggiudicatario e inserito nel contratto d'appalto come clausola obbligatoria e vincolante per l'impresa.

#### **Art. 36**

##### **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e del GDPR 679/2016 si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio di che trattasi.

#### **Art. 37**

##### **Foro competente**

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

#### **Art. 38**

##### **Richiamo alla legge ed altre norme**

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

**Il Responsabile del Procedimento**

Dott. Alberto Loddo