



**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCUOLA
DELL’INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE –
ANNO SCOLASTICO 2018/2019.**

CIG 7540077C5E

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

- 1) Oggetto dell’appalto
- 2) Durata dell’appalto
- 3) Obblighi dell’appaltatore
- 4) Preparazione e cottura dei pasti
- 5) Menù: variazioni e diete speciali
- 6) Utilizzo cucine delle scuole
- 7) Esclusione del minimo garantito e prenotazione pasti
- 8) Raccolta e smaltimento dei rifiuti
- 9) Obblighi del Comune e corrispettivi
- 10) Subappalto e cauzione
- 11) Responsabilità ed assicurazioni
- 12) Oneri diversi dell’impresa appaltatrice
- 13) Penalità, richiami e diffide
- 14) Risoluzione dell’appalto
- 15) Piano di autocontrollo
- 16) Autorizzazioni sanitarie
- 17) Vigilanza e controlli
- 18) Personale
- 19) Igiene e controlli sul personale addetto
- 20) Controversie giudiziarie
- 21) Spese contrattuali
- 22) Disposizioni finali

1) OGGETTO DELL’APPALTO:

- ✓ L’appalto ha per oggetto la preparazione, la cottura e la distribuzione di pasti caldi senza l’utilizzo di prodotti precotti e precucinati pronti al consumo e da destinarsi al servizio mensa per alunni e docenti aventi diritto, nei plessi scolastici di Berchidda;
- ✓ Assistenza, per gli alunni della scuola materna e per tutto quanto può rappresentare ostacolo al consumo regolare dei pasti;
- ✓ Approvvigionamento di derrate alimentari, acque minerali naturali, gas per la cucina e materiale per la pulizia delle cucine e del refettorio, delle stoviglie e delle attrezzature, il

- reintegro eventuale di quanto mancante ed occorrente; la riparazione a spese proprie di eventuali guasti che durante l'anno potrebbero verificarsi; la cura dell'attrezzatura e delle stoviglie messe a disposizione e concesse in uso all'appaltatore;
- ✓ Fornitura del necessario corredo alla consumazione del pasto;
 - ✓ La preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire sempre nelle cucine e nei refettori presenti nei plessi scolastici di Berchidda, curandone la conformità alle norme igieniche e sanitarie;
 - ✓ Il servizio mensa sarà articolato su 5 giorni feriali, in orari stabiliti dalle autorità scolastiche competenti che, in base alle attività didattiche e comunque in accordo con l'Amministrazione Comunale, stilerà il calendario;
 - ✓ L'appaltatore che sarà chiamato ad utilizzare strutture ed attrezzature di proprietà del Comune di Berchidda, è tenuto alla restituzione degli stessi nella quantità e nello stato d'uso efficiente che le stesse presentano al momento della consegna;
 - ✓ Il servizio dovrà essere effettuato riducendone l'impatto sull'ambiente, in osservanza degli obiettivi del Piano d'Azione Nazionale per il GPP (PAN-GPP) rispettando i criteri specificati nel Decreto del Ministero dell'Ambiente della tutela del Territorio e del Mare (DM 25 luglio 2011 "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari").

2) DURATA DELL'APPALTO

- ✓ L'appalto viene conferito per il periodo dal **01.10.2018** al **07.06.2019**;
- ✓ L'appaltatore è tenuto a garantire il servizio a decorrere dall'avvio delle attività scolastiche e fino alla loro ultimazione e comunque in base al calendario stabilito dalle autorità competenti;
- ✓ A calendarizzare il servizio è l'Amministrazione Comunale di Berchidda dopo essersi consultata con l'Autorità Scolastica;
- ✓ L'appalto indica come data di scadenza **07/06/2019** e può essere riaffidato ai sensi di legge qualora sussistano le condizioni. Questo può avvenire soltanto per il tempo necessario al completamento delle procedure di gara;

3) OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto previsto nelle restanti parti del capitolato, l'appaltatore ha l'obbligo di:

- ✓ Garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e tutte le norme relative all'assicurazione del personale;
- ✓ L'Amministrazione Comunale di Berchidda si riserva di controllare periodicamente l'applicazione di tutte le clausole contrattuali da parte della Ditta aggiudicatrice richiedendo documentazione probatoria. La mancata applicazione delle norme contrattuali è motivo di risoluzione contrattuale;
- ✓ L'attività del gestore deve svolgersi rispettando le norme di sicurezza e sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro; I prodotti utilizzati per l'igiene devono essere conformi a quanto specificato nel DM 24 maggio 2012 CAM al paragrafo 5.3 "prodotti per l'igiene, disinfettanti ed altri prodotti e prodotti ausiliari (carta tessuto)".
- ✓ L'aggiudicatario dovrà garantire il ridotto impatto ambientale del servizio, impegnandosi ad informare adeguatamente sia l'utenza che la stazione appaltante delle azioni e soluzioni

messe in campo per raggiungere tale fine. Nello specifico deve garantire un'informazione relativamente a:

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

- ✓ Il Comune di Berchidda ha la facoltà di accertare attraverso il Responsabile del Servizio, la conformità del servizio effettuato alle condizioni imposte dalla legge e dal capitolato stesso;
- ✓ Stipula del contratto per lo smaltimento d'olio vegetale esausto, dall'esercizio della propria attività con una ditta abilitata in possesso delle necessarie autorizzazioni per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali;
- ✓ Gli imballaggi (primario, secondario e terziario) eventuali utilizzati per il confezionamento devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-

Prevenzione per riduzione alla fonte

- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione –

Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

- L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%7.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

- In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Auto dichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

- ✓ Le derrate alimentari devono rispettare le caratteristiche riportate dall'allegato B al presente Capitolato;
- ✓ Osservare obbligatoriamente il menù settimanale scelto, alternando ciclicamente le quattro settimane previste;
- ✓ Osservare, nella preparazione dei pasti, le grammature riportate nel ricettario per i diversi tipi di Scuola;
- ✓ E' vietato subappaltare a terzi o demandare tutto o parte del servizio presente nel bando;

- ✓ E' obbligatorio esporre il menù nelle scuole; esso può variare su espressa richiesta dell'Ufficio Comunale e previa adeguata certificazione sanitaria, se alla mensa partecipano alunni con problematiche alimentari;
- ✓ Informazione agli utenti:
La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
 - Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
 - Provenienza territoriale degli alimenti
 - Stagionalità degli alimenti
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti
- ✓ L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:
 - Mezzi di trasporto su ferro
 - Veicoli, almeno euro 4
 - Veicoli elettrici
 - Vetture ibride
 Costituirà prova di conformità quanto indicato sulle carte di circolazione dei mezzi.
- ✓ L'orario della mensa è indicato dall'Autorità Scolastica e comunicato da quest'ultima o dall'Amministrazione Comunale almeno 8 giorni dall'inizio del servizio competente e l'appaltatore è tenuto a rispettarlo;
- ✓ L'appaltatore è tenuto a garantire la continuità del servizio; se comunicata tempestivamente, l'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non comporta responsabilità;
- ✓ Per causa di forza maggiore l'Amministrazione Comunale sottolinea che è da intendersi l'interruzione totale di energia elettrica e gravi calamità naturali;
- ✓ In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, L'Autorità Scolastica competente e l'Amministrazione Comunale di Berchidda, devono essere avvertiti 48h prima dell'inizio dello sciopero. Qualora la comunicazione arrivi oltre i termini sopra citati, vengono applicate le penalità prescritte all'articolo 13. La ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione;
- ✓ Le manutenzioni relative alle attrezzature della cucina, siano esse ordinarie e straordinarie, rimangono a completo carico della Ditta; nel caso si verifichi la necessità di sostituzione di parti funzionali e di macchine o attrezzature, la Ditta deve provvedere alla sostituzione a proprio carico; le macchine acquisite, al termine dell'appalto, permarranno di proprietà comunale senza alcun onere aggiuntivo per il Comune. In ogni caso la Ditta non deve sostenere spese per consumi idrici ed elettrici; saranno a suo carico gli altri consumi;
- ✓ La Ditta aggiudicataria deve garantire massima riservatezza nell'utilizzo dei dati personali e delle informazioni sugli utenti, vincolando i propri operatori al segreto d'ufficio ed inoltre è tenuta ad assicurare continuità al rapporto tra utenza ed operatore, limitando la sostituzione del personale;
- ✓ Stipulare polizza assicurativa idonea di responsabilità civile per danni a cose e/o a terzi, il cui massimale minimo deve ammontare ad Euro 1.000.000,00. La copertura assicurativa decorre dalla data di inizio delle prestazioni e cessa alla data della conclusione della prestazione;

4) PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

- ✓ La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire attraverso i sistemi tradizionali (fresca cottura). Pertanto è da escludersi la somministrazione di cibi ed alimenti precotti e/o sottovuoto;
- ✓ Gli alimenti utilizzati devono essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche dell'Allegato A e devono presentare tutte le caratteristiche ivi indicate, quindi preparati nelle quantità riportate dal menù e secondo le ricette indicate nell'Allegato B;
- ✓ Frutta e verdura devono essere sempre lavate preventivamente e con ogni cura;
- ✓ Il servizio deve essere eseguito utilizzando stoviglie in materiale ceramico, vetro, acciaio inox o comunque lavabile con macchine lavastoviglie. Tale servizio potrà essere sostituito, solo in caso di emergenza, con l'utilizzo di materiale monouso **biodegradabile e compostabile**, al fine di ridurre il carico ambientale dovuto alla produzione di rifiuti. Posate, bicchieri devono necessariamente garantire praticità, igiene e funzionalità. In particolare le posate non devono in alcun modo presentare scaglie o filamenti potenzialmente pericolosi;
- ✓ I pasti, devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283 del 1962 per quanto concerne lo stato degli alimenti impiegati ed all'art. 31 del D.P.R. 327 del 1980 in merito al rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo;
- ✓ Preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotti a salvaguardia delle caratteristiche igieniche ed organolettiche, tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati prendendo in considerazione gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e le variazioni di peso. Ed in particolare si precisa che:
 - La verdura deve essere pulita il giorno stesso del consumo, comprese carote e patate, le quali non possono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
 - Tutti gli alimenti deperibili come il pesce e la carne non possono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
 - Gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del loro consumo;
 - E' severamente vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 - Tutti gli alimenti devono essere protetti opportunamente e quindi conservati e riposti in idonei contenitori, a seconda della loro deperibilità;
 - Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime al fine di garantire sempre e comunque la freschezza, soprattutto di latte e vegetali a foglie
 - Non utilizzare e tantomeno conservare prodotti posteriormente alla data indicata come termine di conservazione;
 - Non ricongelare le materie prime surgelate
 - Non congelare materie prime fresche
 - Non congelare il pane
 - Non scongelare sotto l'acqua corrente o all'aria
 - Mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C
 - Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, pesce e carne, in placche da forno al di sotto dei 10° C
 - Le uova pastorizzate, una volta aperte, devono essere consumate in giornata
 - Curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento, affinché questo sia il più basso possibile
 - Aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura

- Non utilizzare “fondi di cottura” ottenuti soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
 - Utilizzare esclusivamente sale marino iodato;
 - Utilizzare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio, ancor meglio se totalmente privo di tale sostanza;
 - Non utilizzare preparati per brodo o per purè;
- ✓ Escludere tassativamente la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola;
 - ✓ Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine con le caratteristiche previste nel punto 5.3.1 che l’offerente si impegna a fornire nel servizio
 - ✓ Per tutto quanto non previsto, si applica l’Allegato al D.Lgs 26/05/1997 n. 155;

5) MENU’: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

- ✓ In occasione di uscite scolastiche autorizzate, il pasto consueto deve essere sostituito da un cestino picnic individuale; al suo interno deve contenere panino con formaggio molle, panino con prosciutto cotto privo di polifosfati, banana o frutta di stagione, un succo alla frutta, un vasetto di yogurt alla frutta o budino, mezzo lt di acqua minerale naturale, un pacchetto mono porzione di biscotti secchi, un bicchiere, un cucchiaino ed un tovagliolo a perdere;
- ✓ Il medesimo pasto è previsto anche per gli accompagnatori degli alunni;
- ✓ La Ditta appaltatrice deve necessariamente rendersi disponibile alla preparazione di diete cosiddette speciali e quindi differenti da quelle fornite abitualmente dal servizio, incontrando tutte le esigenze cliniche degli utenti. Questo deve avvenire sulla base di adeguata certificazione medico-specialistica debitamente convalidata dal medico dell’ufficio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- ✓ Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico così composto:
 - PRIMO: Pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva, o minestrina di brodo vegetale
 - SECONDO: formaggio (Parmigiano Reggiano o Mozzarella), oppure prosciutto cotto
 - Frutta di stagione
- ✓ Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente entro e non oltre le h 9.30, sia per indisposizione temporanea che per scelta alternativa;
- ✓ Tutti i casi di variazione al menù non devono comportare alcun onere aggiuntivo per l’Amministrazione Comunale di Berchidda;
- ✓ Solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione, è consentita una variazione al menù su iniziativa della ditta appaltatrice. La variazione deve essere ricercata nell’ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L’impresa comunque deve darne preventivamente comunicazione all’Amministrazione Comunale di Berchidda;

6) USO DEL CENTRO DI COTTURA

- ✓ **Tutte le ditte partecipanti al bando di gara devono necessariamente (a pena esclusione) essere disponibili ad utilizzare le cucine presenti nei plessi scolastici di Berchidda;**

- ✓ Qualora l'aggiudicatario intenda avvalersi di ulteriori attrezzature elettriche di sua proprietà per la conservazione e preparazione dei cibi, deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:
 - alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
 - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

7) ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE PASTI

- ✓ Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero di pasti risultante dalla dichiarazione del numero medio descritto nel bando, trattandosi di previsione subordinata alla naturale fluttuazione degli alunni e docenti che fruiscono del servizio ed all'organizzazione scolastica dei plessi;
- ✓ Il servizio mensa viene sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario, anche in occasione di particolari eventi legati all'astensione dal lavoro del corpo docente, astensione degli alunni dalle attività didattiche, ovvero qualsiasi causa non preventivabile;
- ✓ In caso di sospensione del servizio mensa, l'appaltatore deve essere avvisato, ove possibile, entro il giorno precedente;
- ✓ La sospensione o la soppressione del servizio non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento;
- ✓ Il servizio può essere interrotto dall'Amministrazione Comunale di Berchidda per il venir meno di idonei finanziamenti da parte della Regione Autonoma della Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio. In questo caso, l'appaltatore deve essere informato dell'interruzione con un preavviso di gg 30, con esclusione di qualsiasi risarcimento;
- ✓ L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le h 9.30, comprese motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore;

8) RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

- ✓ La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti nelle cucine e nel refettorio, dev'essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione, nel rispetto delle norme igieniche;
- ✓ Tutte le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi nei quali vengono accumulati i rifiuti;
- ✓ L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

- ✓ Per quanto non previsto si applica l'allegato al D.Lgs 26/05/1997 n. 155;

9) OBBLIGHI DEL COMUNE E CORRISPETTIVI

- ✓ Il prezzo unitario a pasto deve restare invariato per tutto l'anno scolastico 2017/2018;
- ✓ Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato a seguito di fatturazione mensile posticipata, entro 30 gg dalla presentazione, previo riscontro dei buoni effettivamente utilizzati nel mese di riferimento;
- ✓ L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti erogati giornalmente nei plessi scolastici;
- ✓ L'Amministrazione Comunale di Berchidda ha l'obbligo esclusivo di effettuare la manutenzione straordinaria sulle strutture e sugli impianti di approvvigionamento idrico ed energetico dei propri locali concessi in uso all'impresa per svolgere il servizio mensa;
- ✓ Nel caso di non corrispondenza fra i pasti fatturati e quelli conteggiati dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Berchidda in base al riepilogo trasmesso dalla scuola, l'appaltatore è tenuto a fornire necessari chiarimenti entro 8 gg consecutivi dalla data di richiesta del Comune. Tale richiesta sospende automaticamente i termini dei 30 gg per la liquidazione della fattura. La fatturazione deve essere distinta per ciascun grado di scuola (scuola dell'infanzia; scuola primaria);
- ✓ I tabulati riepilogativi forniti mensilmente dalla ditta appaltatrice devono contenere la totalizzazione parziale per grado di scuola e plesso scolastico, per ogni giorno di servizio, con distinzione fra pasti per alunni e pasti per docenti aventi diritto; la totalizzazione generale mensile; timbro e firma del legale rappresentante;
- ✓ Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto alla Ditta appaltatrice;
- ✓ Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Berchidda tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta;
- ✓ E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 C.C. ("Onerosità e difficoltà dell'esecuzione") che darebbe facoltà di chiedere una revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso;
- ✓ L'appaltatore ed il Comune si impegnano a ricercare, nel corso dell'appalto, soluzioni migliorative alle modalità di riscontro dei pasti forniti in accordo con le scuole interessate;

10): CAUZIONE

- ✓ A garanzia degli obblighi inerenti il servizio, l'impresa appaltatrice deve versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione che deve essere costituita in uno dei modi previsti dalla normativa vigente;
- ✓ Alla scadenza dell'appalto, la cauzione sarà svincolata con provvedimento degli uffici competenti previa verifica dello stato d'uso dei locali, degli arredi e delle attrezzature di proprietà del Comune di Berchidda;

11): RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

- ✓ La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune di Berchidda e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, compresi casi di tossinfezione ed intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa a parte di società assicuratrici;
- ✓ L'appaltatore è responsabile dei danni arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne l'Amministrazione Comunale di Berchidda da qualsiasi pretesa;
- ✓ L'appaltatore, è tenuto a stipulare conseguentemente una polizza assicurativa di responsabilità civile per danni a cose e/o a terzi, il cui massimale minimo deve ammontare ad Euro 1.000.000,00. La copertura assicurativa decorre dalla data di inizio delle prestazioni e cessa alla data effettiva conclusione delle prestazioni;

12): ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

- ✓ Pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'esercizio dei servizi previsti in questo capitolato senza alcun diritto di rivalsa; per l'IVA si rinvia alle disposizioni di legge in materia;
- ✓ Fornire all'Amministrazione copia delle fatture relative all'acquisto di latticini che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico (nel caso la ditta appaltatrice disponga di fatture cumulative, riferite anche ad acquisti non relativi al presente appalto, deve contestualmente fornire apposita documentazione da cui vengono rilevati i quantitativi impiegati per il solo servizio di mensa scolastica presso il Comune di Berchidda ed i costi conseguentemente suddivisi), così da permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento di contributi CEE/AIMA. In caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto alla voce penalità;

13): PENALITA', RICHIAMI E DIFFIDE

- ✓ Nell'esecuzione dei servizi previsti da questo capitolato, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo di seguire in modo perentorio:
 - Le disposizioni del presente Capitolato e dei relativi allegati
 - Le disposizioni contenute all'interno del Bando di Gara
 - Le clausole del contratto d'appalto
 - Le vigenti disposizioni di legge e di regolamenti che riguardano il servizio stesso
- ✓ In particolare, si conviene che per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'avvio del servizio, per cause imputabili all'appaltatore, verrà applicata una penale di Euro 250,00. Nel caso di prolungata interruzione del servizio, superiore ai gg 10 effettivi, l'Amministrazione Comunale di Berchidda può provvedere a suo giudizio insindacabile, alla risoluzione del contratto, con conseguente incameramento della cauzione;
- ✓ L'Amministrazione Comunale di Berchidda, nel caso ritenga che i prodotti utilizzati dall'appaltatore non siano conformi alle caratteristiche tecniche indicate, può chiedere l'immediata sostituzione dei prodotti;
- ✓ Nel caso di persistente inosservanza delle norme contrattuali, fino ad un massimo di n. 3 contestazioni, il Comune di Berchidda può ricorrere alla risoluzione del contratto ed all'incartamento dell'intera polizza fideiussoria;

- ✓ Nel caso di interruzione del servizio mensa per cause imputabili all'appaltatore, il Comune di Berchidda applicherà una penale pari al 25% del costo dei pasti non erogati, trattenendo tale importo dalla liquidazione della fattura;
- ✓ La constatata negligenza nell'esecuzione del servizio ed eventuali disservizi arrecati, saranno contestati per iscritto alla ditta appaltatrice, alla quale sarà consentito presentare tutte le giustificazioni ritenute utili entro gg 10;
- ✓ Nel caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano insindacabilmente insufficienti, sarà applicata una pena pecuniaria variabile a seconda della gravità dell'infrazione, da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 500,00 con moltiplicazione delle sanzioni per il numero che viene contestato;
- ✓ Si conviene che l'unica formalità preliminare è la contestazione degli addetti;
- ✓ L'importo della penale sarà detratto della prima fattura in liquidazione del periodo di riferimento;

14) RISOLUZIONE DELL'APPALTO

- ✓ Oltre a quanto previsto genericamente all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 le seguenti ipotesi:
 - Apertura di una procedura fallimentare a carico della ditta appaltatrice
 - Messa in liquidazione della ditta appaltatrice
 - Impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice
 - Inosservanza delle norme igienico – sanitarie nell'esecuzione del servizio
 - Accertata tossinfezione o intossicazione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo della ditta appaltatrice, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e/o penale
 - Inosservanza delle norme di legge in merito al personale dipendente ed alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro
 - Destinazione dei locali ad uso differente da quanto stabilito dal contratto
 - Interruzione prolungata del servizio per cause imputabili all'appaltatore superiore a gg 10 effettivi
 - Persistente inosservanza delle caratteristiche tecniche indicate fino ad un massimo di 3 contestazioni pervenute per iscritto
 - In caso di prolungata interruzione del servizio superiore a gg 10, l'Amministrazione Comunale di Berchidda può provvedere alla risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione depositata
 - L'Amministrazione Comunale di Berchidda si riserva di considerare motivo di risoluzione del contratto anche la cessione dell'attività dell'impresa, previa valutazione dell'idoneità della ditta che subentra

15) PIANO DI AUTOCONTROLLO

- ✓ L'appaltatore è tenuto ad essere in regola seconda quanto disposto dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, igiene ed autocontrollo dal Decreto Legislativo 26/05/1997 n.155 e successive modifiche in tema di autocontrollo;
- ✓ A tal fine, l'autocontrollo deve essere parte integrante del sistema aziendale, in modo tale da garantire la sicurezza e la salubrità di tutti i prodotti. L'autocontrollo non deve consistere unicamente in piani di campionamento e nelle relative analisi di laboratorio, ma l'impresa appaltatrice deve obbligatoriamente dotarsi di un piano di autocontrollo basato

sui principi dell'H.A.C.C.P. che deve essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività svolta dall'impresa interessata;

- ✓ Il Comune di Berchidda declina ogni responsabilità nel caso il Piano di Autocontrollo redatto dall'impresa sia giudicato inadeguato da parte degli organi della ASL che pongono in essere i controlli opportuni;
- ✓ L'appaltatore ha l'obbligo di istituire un servizio periodico mensile di autocontrollo per la costante verifica della qualità dei prodotti che vengono somministrati, non solo sotto l'aspetto puramente igienico – sanitario, ma anche e soprattutto, in considerazione delle caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate e delle fasi di lavorazione e preparazione dei cibi, da eseguire con personale dipendente qualificato;

16) AUTORIZZAZIONI SANITARIE

- ✓ L'appaltatore deve obbligatoriamente essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e di ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività che è chiamato a svolgere;
- ✓ Oltre a locali ed attrezzature, anche i mezzi impiegati per il trasporto e la consegna delle derrate alimentari e/o dei pasti, devono incontrare quanto disposto dalla normativa in materia;
- ✓ **Nei locali cucina e refettorio delle mense scolastiche, è severamente vietato l'accesso al personale non autorizzato;**

17) VIGILANZA E CONTROLLI

- ✓ L'Amministrazione Comunale di Berchidda si riserva la facoltà di ispezione e controllo dei locali, delle attrezzature e dei mezzi impiegati dall'appaltatore per attuare il servizio, demandandone il compito agli organi dell'Unità Sanitaria Locale o a propri funzionari;
- ✓ Le procedure di controllo si esplicheranno in:
 - Periodica e sistematica valutazione del gradimento del menù secondo quanto previsto dal capitolato
 - Verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature previste dalla tabella dietetica con riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati
 - Programmazione dei controlli e verifica degli esiti dei controlli stessi sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa
 - Verifica degli esiti dei monitoraggi e autocontrollo da parte della ditta appaltatrice
- ✓ L'appaltatore assume formale ed incondizionato obbligo a consentire agli addetti al controllo, senza diritto di preavviso, l'accesso ai locali di preparazione e distribuzione pasti;
- ✓ Fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'Azienda ASL, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, il Comune può nell'eventualità ritenga che i prodotti utilizzati dall'appaltatore non siano conformi a caratteristiche tecniche indicate, chiedere la sostituzione immediata dei prodotti;
- ✓ L'appaltatore assume l'obbligo formale ed incondizionato a consentire al personale incaricato dall'Amministrazione Comunale di Berchidda, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, al fine di verificare la genuinità dei cibi, la conservazione delle derrate, la cura dell'igiene della cucina e del refettorio ed eventualmente riscontrare i requisiti sanitari del lavoratore;
- ✓ Relativamente ai requisiti richiesti per un servizio a ridotto impatto ambientale, l'amministrazione appaltatrice, in caso di aggiudicazione dell'appalto, si riserva di richiedere all'aggiudicatario le prove di conformità/certificazioni come specificato nel DM

18) PERSONALE

- ✓ L'appaltatore ha l'obbligo di dotarsi di personale qualificato e comunque con esperienza maturata nelle mense scolastiche. Devono essere previste le figure di cuoco e di assistente ausiliario;
- ✓ **Per le assunzioni, l'impresa aggiudicataria deve privilegiare manodopera locale con comprovata esperienza nel settore;**
- ✓ La ditta deve garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale;
- ✓ L'Amministrazione Comunale di Berchidda si riserva il diritto di controllare l'applicazione delle clausole contrattuali da parte della ditta aggiudicataria anche attraverso la richiesta di adeguata documentazione probatoria [DM 10 – Assicurazione Inail];
- ✓ In caso di inosservanza degli obblighi sopra riportati, accertata dall'Amministrazione o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione stessa comunica alla ditta ed anche all'Ispettorato del Lavoro, se del caso, l'inadempienza accertata e procede alla sospensione del pagamento del servizio, destinando le somme accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra;
- ✓ Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non accerti che gli obblighi predetti siano stati adempiuti in modo integrale;
- ✓ Per le sospensioni dei pagamenti sopra citati, la ditta non può in alcun modo opporre eccezioni o accampare pretese di qualsiasi sorta all'Amministrazione Comunale di Berchidda, che ha il diritto al risarcimento dei danni;
- ✓ La ditta appaltatrice deve applicare nei riguardi dei propri dipendenti addetti alla mensa, tutte le norme vigenti per l'assicurazione dagli infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per ditte della categoria;
- ✓ Le violazioni della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa a tutela del lavoratore impiegato nel servizio, consente all'Amministrazione Comunale di Berchidda di dichiarare la risoluzione immediata del contratto;

19) IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

- ✓ Tutto il personale è chiamato al rispetto delle norme igieniche previste per legge, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; per questo deve essere sempre utilizzato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere;
- ✓ La ditta appaltatrice deve metter a disposizione degli addetti, a sua cura e spese quanto segue:
 - Guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione
 - Guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani
 - Mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie
 - Cuffie ove raccogliere sempre i capelli
 - Rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici etc. E' richiesta inoltre, nelle cucine, l'installazione di dispensatori di sapone liquido

- ✓ I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo. al tessuto carta. Si ritengono ugualmente idonei, i prodotti non in possesso del marchio Ecolabel ma che soddisfano gli stessi requisiti ecologici, dimostrabili tramite prove di conformità rilasciate da organismi verificatori accreditati.
- ✓ Il personale è tenuto ad indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da utilizzare esclusivamente nelle ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti;
- ✓ Tutto il personale deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria aggiornato, in linea con la normativa vigente;
- ✓ L'Amministrazione Comunale di Berchidda si riserva la facoltà di far eseguire occasionali ispezioni sanitarie;

20) PUNTEGGIO PER UN OFFERTA MIGLIORATIVA DEL SERVIZIO

Sarà attribuito un punteggio direttamente proporzionale all'offerente che si impegna a fornire un servizio con maggiore rispetto ambientale, salvaguardia della salute e tutela dei diritti dei lavoratori, operando sui seguenti criteri:

- ✓ **PRODOTTI ALIMENTARI:** Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine con le caratteristiche previste nel punto 5.3.1 del DM 25 luglio 2011 che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.
- ✓ **CARBON FOOTPRINT:** Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti alimentari "....."8 caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO2 equivalenti lungo il ciclo di vita.
Verifica: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO2 equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto.
Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti.
La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.
- ✓ **DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO:** si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".
Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra

Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

- ✓ **REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI:** si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale⁹, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations -FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

21) CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

- ✓ Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Tempio Pausania;

22) SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICAZIONE BANDO SULLA G.U.R.I.

- ✓ Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore;
- ✓ Sono altresì a carico dell'appaltatore le spese di pubblicazione del bando di gara sulla G.U.R.I. L'importo delle spese verrà comunicato successivamente alla gara all'atto dell'aggiudicazione definitiva entro 60 gg. dall'aggiudicazione stessa, dietro presentazione da parte della S.A. della certificazione di spesa.

23) DISPOSIZIONI FINALI

- ✓ Nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo e dipendente si instaura tra il Comune e l'impresa appaltatrice e l'eventuale personale da essa assunto, i cui compiti vengono regolati dalla legislazione vigente in materia;
- ✓ L'impresa appaltatrice presta servizio attraverso i propri dipendenti che agiscono esclusivamente secondo le sue direttive e dei quali garantisce la copertura assicurativa e previdenziale relativa all'attività svolta, esonerando il Comune da ogni responsabilità;
- ✓ I dipendenti, durante l'espletamento del proprio servizio, sono tenuti a mantenere un contegno riguardoso e corretto;
- ✓ L'appaltatore si impegna al pieno ed incondizionato rispetto e osservanza di tutte le clausole contenute nel presente Capitolato nonché di quanto prescritto nell'allegato B, clausole che saranno espressamente confermate dall'appaltatore con separata sottoscrizione in sede di stipulazione del contratto;
- ✓ DICHIARAZIONE DI CUI AL D.P.R. 16 Aprile 2013 n. 62: l'Operatore economico dichiara e prende atto che gli obblighi previsti dal d.p.r. 16 aprile 2013 n. 62 si estendono anche al medesimo e come tale lo stesso si impegna a mantenere un comportamento pienamente rispettoso degli obblighi di condotta etica ivi delineati. A tale proposito le parti congiuntamente dichiarano che eventuali comportamenti elusivi od in violazione degli obblighi di condotta previsti dal d.p.r. 16 aprile 2013 n. 62 ivi compresi quelli indicati nel codice di comportamento integrativo in vigore presso la S.A., costituiscono causa di risoluzione del presente contratto;

- ✓ **Questo capitolato sarà parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato tra la S.A. e l'impresa aggiudicataria.**
- ✓ Il capitolato si compone di 23 articoli e di 15 pagine e si approva ed accetta integralmente.

IL RESPONSABILE:
Dott.ssa Maria Caterina Demartis

CS