



**Comune di Sedilo**

Provincia di Oristano

Allegato 05

**Progetto di gestione con contratto d'appalto  
pubblico servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto  
ambientale in favore degli studenti della Scuola dell'Infanzia del  
Comune di Sedilo**

**Capitolato speciale descrittivo e prestazionale dell'appalto del servizio  
(contratto di appalto con contabilità a misura)**

## **INDICE**

### Introduzione

1. Riferimenti normativi e di indirizzo
2. Normativa Nazionale
3. Normativa Regionale
4. Documenti di indirizzo

### TITOLO I

#### DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 – Premessa
- Art. 2 - Definizioni principali
- Art. 3 – Oggetto dell'appalto
- Art. 4 – Durata dell'appalto
- Art. 5 – Utenti destinatari del servizio
- Art. 6 – Numero indicativo dei pasti e importo presunto dell'appalto
- Art. 7 – Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 8 – Prestazioni costituenti la corretta esecuzione del servizio

### TITOLO II

#### ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI E GARANZIE

- Art. 9 – Responsabilità, assicurazioni e garanzie
- Art. 10 – Interruzione del servizio
- Art. 11 – Stipulazione e spese contrattuali
- Art. 12 – Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

### TITOLO III

#### RISORSE UMANE

- Art. 13 – Organico del personale assegnato al servizio di ristorazione
- Art. 14 – Osservanza delle norme in materia di lavoro
- Art. 15 – Clausola sociale
- Art. 16 – Referente/Direttore tecnico
- Art. 17 – Formazione e aggiornamento professionale
- Art. 18 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

### TITOLO IV

#### MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 19 – Requisiti degli alimenti
- Art. 20 – Reperibilità prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità
- Art. 21 – Ricevimento e conservazione delle derrate
- Art. 22 – Modalità di preparazione dei pasti
- Art. 23 – Modalità di trasporto (eventuale)
- Art. 24 – Mezzi adibiti al trasporto (eventuale)
- Art. 25 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione
- Art. 26 – Stoviglie, posate, tovaglie e tovaglioli
- Art. 27 – Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria
- Art. 28 – Operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature
- Art. 29 – Smaltimento rifiuti
- Art. 30 – Gestione degli infestanti

- Art. 31 – Programma di emergenza
- Art. 32 – Sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni e ordinativo giornaliero
- Art. 33 – Menù
- Art. 34 – Produzione e somministrazione di pasti relativi a diete speciali
- Art. 35 – Variazione della tabella dietetica (menù)
- Art. 36 – Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 37 – Gestione locali e attrezzature: oneri a carico dell'Operatore economico
- Art. 38 – Ulteriori obblighi ed oneri a carico dell'operatore economico
- Art. 39 – Obblighi ed oneri a carico della Stazione Appaltante
- Art. 40 – Osservanza delle norme sulla sicurezza
- Art. 41 – Documento unico di valutazione dei rischi di interferenze (DUVRI)
- Art. 42 – Adempimenti amministrativi a carico dell'Operatore economico

#### TITOLO V

#### CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZI

- Art. 43 – Prezzo dei pasti
- Art. 44 – Fatturazione e pagamenti
- Art. 45 – Adeguamenti dei prezzi
- Art. 46 – Mancato avvio del servizio

#### TITOLO VI

#### PROGETTI SPECIFICI

- Art. 47 – Impegni dell'Operatore economico relativi alla promozione della cultura alimentare e della sostenibilità
- Art. 48 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- Art. 49 - Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

#### TITOLO VII

#### CONTROLLI E PENALI

- Art. 50 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare
- Art. 51 – Controlli analitici sul servizio
- Art. 52 – Manuale di autocontrollo – controlli di igiene
- Art. 53 – Controlli e responsabilità dell'impresa aggiudicatrice
- Art. 54 – Controllo sulla qualità del servizio
- Art. 55 – Penali
- Art. 56 – Subappalto del servizio, cessione del contratto, cessione dei crediti
- Art. 57 – Risoluzione di diritto del contratto
- Art. 58 – Fallimento, liquidazione, procedure concorsuali, risoluzione
- Art. 59 – Trattamento dei dati personali
- Art. 60 – Interpretazione del contratto e del capitolato speciale descrittivo e prestazionale
- Art. 61 - Controversie e foro competente
- Art. 62 - Norme di rinvio
- Art. 63 – Disposizioni finali

## **Introduzione**

Il Comune di Sedilo pur non aderendo al Progetto “MENSArda - Mense Sarde a KM ZERO ”, finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall’Assessorato dell’agricoltura e riforma agro pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall’ANCI Sardegna e dall’Agenzia LAORE Sardegna, ne condivide gli obiettivi generali.

### **1. Riferimenti normativi e di indirizzo**

#### 1. Normativa comunitaria

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

1.2. Reg. CE n. 1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

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

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

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

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

### **2. Normativa Nazionale**

2.1. Criteri ambientali minimi ai sensi dell’art. 57 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 per l’affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;

2.2. Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36;

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

2.4. Legge n. 283 del 30/04/1962;

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

### **3. Normativa Regionale**

3.1. Legge regionale 19 gennaio 2010, n. 1 “Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l’esercizio dell’agriturismo e del turismo rurale)”.

3.2. Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 “Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;

3.3. Legge regionale 7 agosto 2014, n. 16 “Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti”.

3.4. DGR n. 56/24 del 20 dicembre 2017 Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici nella Regione Sardegna (PAPERS) anni 2017 - 2020.

### **4. Documenti di indirizzo**

4.1. La carta di Milano

4.2. Agenda 2030

4.3. la Strategia Farm to fork

- 4.4. la Strategia sulla biodiversità per il 2030
- 4.5. Linee guida sulla ristorazione scolastica del MIUR
- 4.6. Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale - Regione Sardegna);
- 4.7. Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica
- 4.8. DIRETTIVA(UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- 4.9. Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE2015 approvate dal M.LU.R.;
- 4.10. Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica;
- 4.11. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna;
- 4.12. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE).

## TITOLO I

### DISPOSIZIONI GENERALI

#### Art. 1 – Premessa

1. Il presente *Capitolato speciale descrittivo e prestazionale* (di seguito **Capitolato speciale**) disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative all'appalto di servizi come definito dall'art. 2, comma 1, lett. b) (CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica) dell'Allegato I.1 del vigente Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (di seguito *Codice dei contratti pubblici*) e si configura come appalto di servizi a ridotto impatto ambientale rivolto agli alunni residenti nel Comune di Sedilo, al corpo docente e al personale ATA dell'Istituto comprensivo statale di Sedilo: **Scuola dell'Infanzia**. Per gli alunni non residenti si rinvia al successivo art. 5.

2. Il servizio si svolgerà in conformità al **Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione**, adottato con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04.04.2020) “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*” i cui obiettivi ambientali si intendono qui richiamati.

#### Art. 2 - Definizioni principali

Ai fini del presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale e della sua interpretazione le parti assumono e convengono le seguenti definizioni:

«**CAM**» Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui al DM 10 marzo 2020;

«**Capitolato speciale**»: indica il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, documento vincolante per le parti ed avente natura contrattuale contenente le specifiche di esecuzione della gestione funzionale ed economica del servizio di ristorazione scolastica;

«**Carta dei Servizi per l'utente**»: indica il corrispondente documento approvato dall'Operatore economico e disciplinante le attività rese in favore degli utenti del servizio individuando gli standard di servizio vincolanti per l'operatore economico;

«**Codice dei contratti pubblici**» o «**CCP**»: il Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e successive modificazioni;

«**Commissione di vigilanza (CdV)**»: indica l'organo di sorveglianza e vigilanza *eventualmente* costituito dal Comune di Sedilo, che affianca gli organi di controllo previsti dal *Codice dei contratti pubblici*, con compiti di vigilanza e ispettivi sul servizio di ristorazione erogato dall'operatore economico;

«**Centro cottura**»: la struttura adibita centro cottura e cucina. La struttura comprende la dotazione indicata nell'inventario allegato ai documenti tecnici di progetto;

«**Concedente**» o «**SA**»: indica la Stazione appaltante, il Comune di Sedilo;

«**Appalto**»: il contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto avente per oggetto la prestazione di servizi previsti dal presente capitolato speciale;

«**Decreto n. 81 del 2008**»: il Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

«**Gestione**»: indica l'insieme complessivo di tutte le prestazioni inerenti alla gestione del servizio di ristorazione scolastica da eseguirsi a cura dell'Operatore economico;

«**Interventi**»: indica gli interventi di manutenzione ordinaria e mantenimento funzionale della struttura «Centro cottura»;

«**Manutenzione ordinaria**», le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione necessarie per eliminare il degrado dei manufatti e delle relative pertinenze, al fine di conservarne lo stato e la fruibilità di tutte le componenti, degli impianti e delle opere connesse, mantenendole in condizioni di valido funzionamento e di sicurezza, senza che da ciò derivi una modificazione della consistenza, salvaguardando il valore del bene e la sua funzionalità;

«**Operatore economico**» o «**OE**»: è il soggetto individuato a seguito dell'espletamento del procedimento di scelta del contraente cui è stata affidata l'esecuzione del contratto;

«**Parti**»: indica il committente Stazione Appaltante (**SA**) e l'appaltatore del servizio (**OE**);

«**DEC**»: indica il Direttore dell'esecuzione del contratto previsto dal DM 7 marzo 2018, n. 49 (Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione»);

«**RUP**»: il Responsabile unico del progetto di cui all'art. 15 del *Codice dei contratti pubblici*

«**Referente dell'operatore economico**»: il Referente con funzioni di Direttore tecnico della commessa, con potere decisionale, per tutte le problematiche relative al servizio.

«**Regolamento sul funzionamento della mensa scolastica**»: indica il corrispondente documento approvato dal Consiglio Comunale di Sedilo quale modello standard vincolante per l'erogazione del servizio.

«**Servizio/i**»: indica il complessivo servizio di ristorazione scolastica erogato dall'operatore economico.

«**Utenza**»: indica i fruitori del servizio (alunni, al corpo docente e al personale ATA dell'Istituto comprensivo statale di Sedilo).

«**Linee Guida**»: Linee guida per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 della Regione Sardegna, Assessorato all'Igiene e Sanità e Assistenza sociale.

### **Art. 3 – Oggetto dell'appalto**

1. Il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ha ad oggetto la preparazione dei pasti presso i centri cottura messi a disposizione dall'Amministrazione comunale ed è rivolto agli alunni, al corpo docente e al personale ATA dell'Istituto comprensivo statale di Sedilo nel seguente plesso, ubicato in Comune di Sedilo: **Scuola dell'Infanzia**, via Carlo Alberto.

2. Il servizio dovrà essere erogato dall'Operatore economico aggiudicatario (di seguito **OE**) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato speciale e dalle varianti migliorative eventualmente proposte in sede di procedimento di scelta del contraente qualora accolte dalla **SA** (di seguito **SA**).

3. L'**OE** si obbliga all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (di seguito **CAM**) in vigore per il settore merceologico di riferimento.

### **Art. 4 – Durata dell'appalto**

1. Il contratto del servizio è affidato per un **due (2) anni** scolastici (**2023/2024, 2024/2025**) con decorrenza indicativa del servizio programmata come segue: dal **1° ottobre** al **30 giugno** di ciascun anno scolastico, secondo il calendario ministeriale per la **Scuola dell'Infanzia**.

2. Il periodo contrattuale decorre dalla sottoscrizione del Verbale di consegna con il quale l'**OE** esecutore del servizio prende formalmente in carico l'esecuzione del servizio richiesto per la durata del contratto. Il Verbale deve essere redatto in duplice copia, in contraddittorio tra l'**OE** e la **SA**, e recare la firma congiunta di entrambe le parti. La data di sottoscrizione del Verbale costituisce la data di inizio di erogazione del servizio.

3. Ai sensi dell'art. 120 del *Codice dei contratti pubblici*, l'esecutore del servizio è tenuto a garantire le prestazioni di cui al presente Capitolato speciale oltre il termine di scadenza del contratto, su richiesta della **SA**. La proroga tecnica è limitata al tempo strettamente necessario alla

conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la SA.

4. È escluso ogni tacito rinnovo. La SA si riserva di esercitare la facoltà del rinnovo opzionale espresso per la durata di **uno (1) anno scolastico** (2025/2026), ai medesimi patti e condizioni, entro i **60 giorni** precedenti la conclusione del contratto.

5. Il calendario di erogazione del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, festività civili, o interruzione per motivi di forza maggiore ecc. sarà stabilito dalle autorità competenti (scolastiche e comunali) e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla OE.

#### **Art. 5 – Utenti destinatari del servizio. Estensione del servizio**

1. I destinatari principali del servizio di ristorazione scolastica sono i minori residenti nel Comune di Sedilo, frequentanti le scuole dell'infanzia e il corpo docente e il personale ATA o altri operatori dei servizi di assistenza scolastica.

2. Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle sopra citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con l'OE i termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per la SA.

3. L'OE è tenuto ad erogare, anche nel corso della gestione, a semplice richiesta della SA, il servizio agli studenti residenti negli altri enti locali, con le stesse modalità e alle stesse condizioni di resa del servizio previsto dal presente capitolato. In tal caso il corrispettivo del costo dei pasti erogati graverà interamente sull'utenza che potrà versare l'intero importo al Comune di residenza, nel caso che detto Comune decida di stipulare con l'OE aggiudicatario apposito contratto di adesione, o in alternativa direttamente all'OE.

#### **Art. 6 – Numero indicativo dei pasti e importo presunto dell'appalto**

1. Il numero presunto massimo dei pasti, per gli studenti residenti, per l'intero periodo contrattuale biennale è pari a circa 10.800 (massimo n. **5.400** pasti per anno scolastico), determinato sulla base di dati statistici del periodo precedente, così come descritto nei documenti tecnici del progetto di gestione del servizio

2. Il numero dei pasti è da considerarsi meramente indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Il Comune si riserva, altresì, in accordo con le istituzioni scolastiche, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione.

3. Nel corso dell'esecuzione dell'appalto sono ammesse variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso nei limiti stabiliti dall'art. 120 comma 9, del *Codice dei contratti pubblici*. Tali variazioni non implicheranno alcun onere economico ulteriore per il Comune di Sedilo e l'OE dovrà applicare gli stessi patti e condizioni offerti in sede di gara.

4. Il valore complessivo presunto del contratto di appalto, calcolato ai sensi dell'art. 14, comma 4 del *Codice dei contratti pubblici* per l'intero periodo contrattuale di **due (2) anni scolastici** è stimato, al lordo del ribasso, in **€ 85.203.60**, (€ 42.601,80 ad anno scolastico), oltre IVA di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza per rischi da interferenza previsti nel DUVRI, ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste e previste nel presente Capitolato speciale.

5. L'importo complessivo deriva dal numero medio complessivo dei pasti sulla base dell'andamento storico moltiplicato per il **prezzo unitario** del pasto, determinato, al lordo del ribasso, per ogni singolo pasto, oltre IVA di legge.

6. In caso di rinnovo opzionale o di proroga, ai sensi del precedente art. 3, commi 2 e 3, l'importo presunto dell'appalto è stimato, al lordo del ribasso, in ulteriori € 42.601,80 (IVA di legge esclusa).

7. Resta inteso che se la **SA** non dovesse procedere al rinnovo o a proroga tecnica l'appalto si intenderà concluso alla conclusione dell'anno scolastico 2024/2025 alla data del 30 giugno 2025.

#### **Art. 7 – Standard minimi di qualità del servizio**

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato speciale e nei documenti di progetto allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

2.L'**OE** può presentare, in fase procedimento di scelta del contraente, nell'ambito della propria offerta tecnica, secondo le disposizioni e modalità stabilite dal Disciplinare di gara, proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

#### **Art. 8 – Prestazioni costituenti la corretta esecuzione del servizio**

1. Il servizio oggetto dell'appalto richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni ed attività, da effettuare a cura e spese e con organizzazione e personale dell'**OE**, di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo.

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei pasti nelle cucine scolastiche di proprietà comunale, gestite con personale dell'**OE**;
- b) preparazione e confezionamento della tabella dietetica (menù) giornaliera in multi razione e monoporzione per le diete speciali, in legume caldo con mantenimento dei pasti, tra la fase della preparazione e della somministrazione a una temperatura di almeno 65 °C (in modo da evitare il rischio di una crescita microbica), con tempi tra la fine della cottura e il consumo non superiori a un'ora;
- c) trasporto con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di somministrazione nei tempi previsti (eventuale);
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
- e) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi sanitari documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici, nonché quelle richieste dalla famiglia per motivi culturali-religiosi;
- f) lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta;
- g) preparazione, allestimento dei locali di somministrazione e consumo, apparecchiatura con utensileria riutilizzabile;
- h) rigoverno dei locali di somministrazione e consumo (riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi);
- i) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a centro cottura e dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- l) gestione del Centro cottura, dei terminali e delle cucine comunali con personale a carico della **OE**.
- m) rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro giornaliero degli utenti presenti in mensa ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'**OE** e la **SA**
- n) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato speciale;
- o) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di preparazione e consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali e fornitura del relativo materiale di consumo;

- p) fornitura e gestione dei materiali di consumo (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani) presso i servizi igienici di pertinenza dei refettori scolastici;
- q) monitoraggio costante degli infestanti nel centro cottura e nel plesso di somministrazione mediante Ditta specializzata del settore;
- r) adempimento obblighi formativi del personale impiegato ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e ulteriori attività esplicitate nel successivo art. 17 del presente capitolato speciale;
- t) percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con la SA oppure partecipazione alle iniziative di promozione della cultura alimentare e della sostenibilità indirizzati agli utenti e/o altri soggetti descritte nel successivo art. 47;
- u) ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come prevista dal presente Capitolato speciale, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica prodotta dall'OE in sede di gara.
4. Per la preparazione di pasti l'OE utilizzerà le strutture e le attrezzature di proprietà della SA attualmente in uso, descritte negli allegati **5a) Planimetrie centro cottura e sala refezione** e **5b) Inventario centro cottura e sala refezione**, al presente capitolato speciale.
5. Ulteriori aspetti organizzativi e gestionali saranno definiti di concerto tra la SA e le Autorità scolastiche e successivamente comunicati all'OE da parte del Responsabile unico del procedimento (di seguito RUP) e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto (di seguito DEC).

## TITOLO II

### ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI E GARANZIE

#### Art. 9 – Responsabilità, assicurazioni e garanzie

1. L'OE si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente capitolato speciale. L'OE, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla SA agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'OE. si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni alimentari e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di Sedilo, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.
2. Per la copertura dei danni di cui sopra, l'OE. si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la SA debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
3. L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 1.000.000,00 (Euro un milione/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.
4. La SA è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della OE, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (Euro due milioni/00) per sinistro con il limite di € 500.000,00 (Euro cinquecentomila/00) per persona.
5. L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.
6. Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.
7. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla SA almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio.
8. In caso di mancata consegna entro il termine indicato la SA potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.
9. A norma dell'art. 53, comma 4, del *Codice dei contratti pubblici*, l'OE deve costituire, prima della stipula del contratto di appalto, la garanzia definitiva, in uno dei modi previsti dall'art. 117 e conformemente allo schema approvato con Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico di concerto con il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti per un importo pari al **5%** del valore del contratto, a garanzia degli obblighi assunti e del rispetto degli adempimenti contrattuali a norma di quanto previsto dal Codice dei contratti pubblici e successive modifiche ed integrazioni.

10. L'importo della cauzione è ridotto nei termini e con le modalità previste dall'art. 106 del *Codice dei contratti pubblici*. Il possesso delle certificazioni previste deve essere comprovato sotto forma di dichiarazione o mediante copia della certificazione.

11. La cauzione deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della SA.

12. Lo svincolo della cauzione definitiva sarà effettuato dalla SA solo dopo che saranno decorsi sei mesi dalla scadenza del termine contrattuale. Entro tale termine la SA procederà all'accertamento dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi dell'OE, ivi compresi quelli nei confronti del personale impiegato e dietro espressa richiesta rilascerà una dichiarazione liberatoria.

5. Detta cauzione dovrà essere reintegrata qualora la SA si sia avvalsa della stessa in tutto o in parte.

6. Copia della cauzione definitiva dovrà essere trasmessa alla SA contestualmente alla documentazione per la stipula del contratto.

### **Art. 10 – Interruzione del servizio**

1. L'OE non può sospendere o ritardare le prestazioni oggetto del contratto con sua decisione unilaterale in nessun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con la SA.

2. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni per decisione unilaterale dell'OE costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto per fatto dell'OE qualora questa, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dalla SA, non abbia ottemperato.

3. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente per iscritto alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OE come della SA, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

4. In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, l'OE dovrà darne preavviso alla SA mediante comunicazione a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

5. In caso di sciopero del personale potranno essere concordate tra l'OE e la SA, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

6. In caso di scioperi del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la SA e/o l'OE dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

7. In ogni caso l'OE non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

### **Art. 11 – Stipulazione e spese contrattuali**

1. Il contratto verrà stipulato, a seguito di aggiudicazione e comprova requisiti, mediante scrittura privata, con modalità elettronica secondo le norme vigenti per la SA.

2. Del contratto costituiranno parte integrante i documenti tecnici per la gestione del servizio approvate dalla Giunta comunale ai sensi dell'art. 41 del *Codice dei contratti pubblici*, unitamente ai documenti di gara approvati con il provvedimento a contrarre e con la determinazione di aggiudicazione, tra cui l'offerta tecnica (Progetto offerta).

3. Le spese contrattuali, imposte e tasse, nessuna esclusa o eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e eventuale registrazione del contratto dovute secondo le leggi in

vigore saranno tutte a carico dell'OE aggiudicatario. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in vigore.

4. Nel caso in cui non si addivenisse alla stipula del contratto, per ragioni imputabili all'aggiudicatario, la SA procederà all'incameramento della cauzione provvisoria se prevista e alla revoca dell'aggiudicazione e alla successiva aggiudicazione a norma del Codice dei contratti pubblici.

5. L'Amministrazione, qualora ricorressero le condizioni previste dall'art. 17 del *Codice dei contratti pubblici*, si riserva la facoltà di richiedere, in casi di urgenza e nelle more della stipulazione del contratto, l'esecuzione anticipata del servizio, previa sottoscrizione del Verbale di consegna.

#### **Art. 12 – Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

1. L'OE si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.

2. A fine l'OE comunica gli estremi del conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i. L'OE dichiara che il predetto conto opera nel rispetto della L. 136/2010 e è tenuta a comunicare alla SA ogni variazione intervenuta sui dati forniti, tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni. In difetto di tale comunicazione, l'OE non potrà sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine a pagamenti già effettuati.

3. Ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della L. 136/2010 e s.m.i, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

4. L'OE si obbliga, ai sensi dell'art. 3, comma 8 della L. 136/2010, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità del contratto medesimo, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

5. L'OE, il subappaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata, è tenuto a darne immediata comunicazione alla SA e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Oristano.

6. La SA verificherà a tal fine che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.

7. Con riferimento ai subcontratti, l'OE si obbliga a trasmettere alla SA, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2, quinto periodo del Codice dei contratti pubblici, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità del contratto, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopracitata. È facoltà della SA richiedere copia del contratto tra l'OE ed il subcontraente al fine di verificare la veridicità di quanto dichiarato.

8. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.

## TITOLO III

### RISORSE UMANE

#### Art. 13 – Organico del personale assegnato al servizio di ristorazione

1. L'OE dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'espletamento a regola d'arte di tutte le prestazioni previste nel presente Capitolato speciale e quelle migliorative eventualmente proposte nell'offerta tecnica in sede di procedimento di scelta del contraente, mediante proprio personale qualificato e collocato nella qualifica idonea a svolgere i compiti e le funzioni assegnate, per un numero di ore adeguato, nel rispetto delle competenze e requisiti previsti nei documenti tecnici del progetto di gestione del servizio e relativi allegati.

2. Deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a n. 1 operatore ogni 35 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola dell'Infanzia. Tale rapporto dovrà essere garantito durante l'orario di distribuzione dei pasti.

3. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

4. Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio della scuola per:

- a) numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
- b) ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori relativo a ciascuna scuola;
- c) idoneità, capacità professionale e qualifica;
- d) esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
- e) piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
- f) attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, con le rispettive famiglie e con il personale scolastico;
- g) competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore come specificato nei successivi commi 5 e 6.

5. Il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti di cui al presente Capitolato speciale dovrà aver adempiuto agli **obblighi di formazione** di cui al Decreto dell'Assessore del Turismo, artigianato e commercio del 28 febbraio 2007, n. 739/1 (Corso qualificante somministrazione e vendita alimenti e bevande - L.R. n. 5/06 art. 2, 4° comma, lett. a), come modificata dalla L.R. n. 17/06)

6. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Sono altresì tenuti ad osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dalla normativa di riferimento e dal presente Capitolato speciale, nonché ad osservare agli obblighi di condotta previsti dal DPR 16 aprile 2013, n. 62 (*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165*) e dal vigente *Codice di comportamento* del Comune di Sedilo. Osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.

7. L'OE è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della SA avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

8. L'OE dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello

eventualmente ritenuto dalla SA non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato speciale e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dall'OE stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. L'OE dovrà dare immediata comunicazione alla SA dell'intervenuta sostituzione, fornendo la documentazione precisata nel successivo art. 38, comma 1, lett. c;

9. L'OE è in ogni caso obbligato a presentare, prima dell'attivazione del servizio, un elenco dei nominativi del personale impiegato, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificate in sede di offerta tecnica, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il contingente minimo di risorse umane a garantire la corretta esecuzione del servizio.

10. La SA si riserva di verificare che l'organico del personale proposto in sede di procedimento di scelta del contraente sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata del contratto.

11. Prima dell'avvio del servizio, per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, l'OE dovrà trasmettere il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del DPR 14 novembre 2002, n. 313, di ciascuno di essi. In caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale il datore di lavoro è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria prevista dall'art. 25-bis, comma 2 del D.lgs. 4 marzo 2014, n. 39.

#### **Art. 14 – Osservanza delle norme in materia di lavoro**

1. L'OE, fatta salva l'applicazione della clausola sociale, assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato. È fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori subordinati in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi e sempre che si tratti di assenze non programmate, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

2. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale, contributivo e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e l'OE è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora la SA sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

3. L'OE si obbliga inoltre:

a) ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;

b) ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato speciale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Oristano. L'OE è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'OE anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

4. L'OE dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta della SA, dimostrare di avere provveduto a quanto previsto nel presente articolo.
5. L'OE deve tenere indenne la SA da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando la SA estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra l'OE e i suoi dipendenti.

#### **Art. 15 – Clausola sociale**

1. Il presente servizio, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'OE subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nella nuova gestione, è soggetto, ai sensi dell'art. 57 del *Codice dei contratti pubblici*, all'osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio di appalto secondo le modalità previste dal CCNL applicato dall'OE e garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. L'OE è tenuto pertanto ad utilizzare, **prioritariamente**, nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del contraente uscente, individuati per qualifica nell'**Allegato 5g) Elenco del personale dipendente del contraente uscente rientrante nella clausola sociale ai sensi dell'art. 57 del Codice dei contratti pubblici**, al presente capitolato speciale.
2. A tal fine, in caso di cambio di gestione, l'OE è obbligato a presentare, prima dell'inizio del servizio, (qualora non abbia dichiarato e dimostrato in sede di procedimento di scelta del contraente le ragioni per le quali non intenda adeguarsi alla "clausola sociale"), il **Piano di assorbimento** dei lavoratori dell'OE cessante, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui al presente articolo, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa clausola e relativa proposta di inquadramento e trattamento economico. La mancata presentazione del Piano di assorbimento costituisce inadempimento contrattuale e può comportare l'applicazione delle penali di cui all'art. 55 e, ove ne ricorrano i presupposti, la risoluzione del contratto di appalto.
3. L'adesione, in sede di procedimento di scelta del contraente alla presente "clausola sociale", vincola l'OE anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

#### **Art. 16 – Referente/Direttore tecnico**

1. L'OE deve individuare un Referente con funzioni di Direttore tecnico della commessa, con potere decisionale, per tutte le problematiche relative all'esecuzione del servizio di Ristorazione nei confronti della SA, il cui nominativo deve essere fornito in sede di verbale di consegna del servizio.
2. Il Referente/Direttore tecnico deve mantenere un contatto continuo con il RUP e/o il, DEC della SA addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problematiche nei giorni di erogazione del servizio. In caso di assenza o impedimento l'OE deve provvedere alla sua sostituzione con figura analoga dandone tempestiva comunicazione alla SA entro il termine massimo di tre giorni.
3. Il Referente/Direttore tecnico deve disporre dei poteri di organizzazione, gestione l'implementazione di tutte le azioni necessarie e dei mezzi per garantire la rispondenza del servizio al capitolato speciale, per assicurare lo svolgimento di tutte le attività che l'OE ha previsto nell'ambito dell'offerta tecnica presentata in sede di procedimento di scelta del contraente, nonché garantire ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza dell'OE, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato speciale. A tal fine al Referente/Direttore tecnico sono richieste le funzioni che, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, vengono di seguito individuate:

- a) controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;
  - b) garantire il corretto e costante collegamento con la SA, anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
  - c) garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato speciale e dall'offerta tecnica;
  - d) raccogliere e fornire alla SA le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio del servizio.
4. LA SA si riserva il diritto di esigere il cambiamento del Referente/Direttore tecnico dell'OE per incapacità, inadeguatezza professionale o grave negligenza. L'OE è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza del Referente/Direttore tecnico, nonché della malafede nello svolgimento dei servizi affidati.

#### **Art. 17 – Formazione e aggiornamento professionale**

1. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative di settore, l'OE deve far partecipare a sue spese tutto il personale impiegato nell'espletamento dei servizi alle attività di aggiornamento professionale, da attuarsi annualmente, che assicurino la formazione permanente dello stesso in relazione alle esigenze del servizio, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta presentata in sede di gara.
2. La formazione dovrà comunque includere un modulo formativo sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergeni citati nel Reg. UE 1169/2011.
3. Entro 30 giorni dall'avvio del servizio dovrà essere trasmesso alla SA il **Piano di Formazione e aggiornamento**, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, relativo all'intero periodo contrattuale. Tale Piano conterrà le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, la qualifica e il numero di personale coinvolto e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale, in coerenza con quanto dichiarato in sede di procedimento di scelta del contraente.
4. Le attività di formazione e aggiornamento devono essere svolte in modo da non interferire con gli orari di erogazione del servizio oggetto del contratto, ma in orario di lavoro ordinario o straordinario del personale, con oneri relativi all'organizzazione dei programmi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto a carico dell'OE.
5. Prima dell'avvio del servizio, previa comunicazione alla SA, l'OE deve garantire lo svolgimento di un incontro formativo congiunto allo scopo di informare dettagliatamente il personale su quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'offerta tecnica presentata al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti ed integrati con l'offerta tecnica.
6. L'OE ha l'obbligo di mettere a disposizione, in caso di verifiche e ispezioni da parte delle autorità competenti, una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale addetto al servizio.
7. L'OE rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a moduli formativi concordati con la SA, da svolgere in maniera congiunta con insegnanti, referenti del Comune, genitori e altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ai progetti di solidarietà, contrasto allo spreco ed educazione alimentare, ecc.
8. Entro il **15 luglio** e in ogni al termine di ciascun anno scolastico, l'OE dovrà trasmettere alla SA una breve relazione, comprensiva dell'elenco dei corsi effettuati, delle presenze degli operatori con relativo profilo e numero di ore svolte.
9. Oltre a garantire in costanza di contratto la formazione sopra descritta, l'OE impiega personale

formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici previsti dal DM 10 marzo 2020 sui CAM, quali, a titolo indicativo:

a) per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

b) per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

#### **Art. 18 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

1. L'OE, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno scolastico, divise complete di lavoro (camicia, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.

2. L'OE dovrà fornire, inoltre, divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione colorazioni diverse.

3. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'OE, dovrà indossare correttamente le divise fornite secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

4. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'OE dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo personale non cedibile, riportante: nome e cognome; qualifica; azienda di appartenenza; foto personale.

## TITOLO IV

### MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

#### Art. 19 – Requisiti degli alimenti

1. La SA richiede e promuove un servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 57 del *Codice dei contratti pubblici* per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla LR N. 1/2010, mediante l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. La SA, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- a) la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- b) la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- c) l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- d) la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

3. La SA richiede all'OE di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

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

- a) per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio Europeo del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga e sostituisce il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio Europeo, sue successive modifiche, integrazioni e applicativi del regolamento (CE) 889/2008 (Legge 9 marzo 2022, n. 23 Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico).
- b) per prodotti a denominazione protetta si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;
- c) per prodotto a chilometro zero si considerano le derrate provenienti dall'intero territorio regionale;

d) per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173 e D.M. 8 settembre 1999, n. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>).

e) per filiera corta della Sardegna 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 (sono da considerare a filiera corta della Sardegna i prodotti ortofrutticoli provenienti da aziende agricole Sarde, la carne fornita da imprese sarde e proveniente da animali nati, allevati e macellati in Sardegna, pasta, pane e prodotti da forno provenienti da imprese artigiane locali realizzati con materie prime prodotte in Sardegna).

f) per «*chilometro zero*» si considerano le derrate provenienti dall'intero territorio regionale della Sardegna.

g) per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore senza trattamenti post raccolta con sostanze chimiche di sintesi, con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

5. Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare la tabella dietetica (menù) prevista e allegato. È comunque obbligo dell'OE fornire oltre i quantitativi in peso previsti dai CAM, almeno il **70%** del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, a Km zero della Sardegna di qualità (Biologici, DOP, IGP, SNQPI) tradizionali, a filiera corta così ripartite:

a) 40% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche

b) 30% del numero di materie prime alimentari impiegate a KM zero della Sardegna di qualità certificata (Biologici, DOP, IGP, SNQPI) tradizionali, a filiera corta.

6. L'OE, deve riportare nell'offerta tecnica, pena l'esclusione dalla gara, l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici. L'OE aggiudicatario dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a Km zero della Sardegna Biologici, DOP, IGP, SNQPI) tradizionali, a filiera corta.

7. L'OE, nel caso di variazione dell'elenco dei fornitori in fase di esecuzione del servizio dovrà fornire lo stesso aggiornato pena la risoluzione del contratto e dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori unitamente alla tabella dietetica (menù) adottata.

8. Le derrate alimentari e le bevande devono essere comunque conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (di seguito “CAM”) di cui al DM 10 marzo 2020, alle Linee guida della Regione Sardegna nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dall'OE in sede di gara.

9. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche merceologiche di cui alle **Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche (Allegato 5e)** nonché all'offerta tecnica qualora migliorativa.

10. Le derrate alimentari e le bevande impiegate dovranno rispettare le percentuali minime espresse dal DM n. 14771 del 18 dicembre 2017 necessarie per la qualificazione della mensa scolastica biologica per il plesso di somministrazione dei pasti;

11. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.
12. Le tabelle dietetiche (menù) promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.
13. Le verifiche del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM e nell'offerta tecnica dell'**OE**, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale e mediante ispezione in situ, nonché nelle modalità descritte nell'offerta tecnica.
14. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della SA.
15. Le verifiche in situ sono eseguite dal **RUP** e/o dal **DEC** o da altro personale appositamente indicato dal Comune, quali ad esempio assistenti al RUP, i Commissari dell'organismo di vigilanza anche secondo quanto previsto dalle disposizioni comunali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.
16. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.
17. Nel plesso la soluzione preferibile è l'acqua di rete o microfiltrata dichiarata idonea al consumo umano, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, l'**OE** deve provvedere, con costi a proprio carico, all'acquisto e installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal D.M. n. 25/2012. Se non disponibile la rete idrica pubblica, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'**OE** possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo. Possono essere utilizzate eventualmente le borracce fornite dal gestore o personali.
18. Prima dell'avvio di ciascun anno l'**OE** deve presentare alla **SA** l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.
19. L'**OE** dovrà altresì comunicare alla **SA** ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, prodotti tipici e tradizionali e con marchio regionale o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 5 settimane di tabella dietetica (menù), predisponendo un menù "parlante" ovvero che indichi le materie prime o pietanze qualificate utilizzate, tenuta in debita considerazione l'offerta tecnica migliorativa.
20. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato speciale o di quelle migliorative offerte in sede di gara, l'**OE** deve inoltre garantire alla **SA** mensilmente, o secondo la cadenza richiesta, la trasmissione, a mezzo sistema informativo o

trasmettendo il file via pec, della reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di: descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM.

#### **Art. 20 – Reperibilità prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità**

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici l'OE dovrà procedere, previa richiesta alla SA, alla sostituzione dei prodotti irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti aspetti:

a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio;

b) indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);

c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo (casistica rinvenibile solo nell'irreperibilità del biologico);

d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

3. I prodotti temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti di pari qualità, valore nutrizionale, merceologico ed economico o con prodotti che rispettino le **Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche (Allegato 5e)** al presente Capitolato speciale. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, e non sia possibile nemmeno effettuare una compensazione con tipologie di prodotti similari, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali previste nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica su base trimestrale da documentare alla SA. È comunque fatta salva la possibilità da parte della SA di effettuare le verifiche dell'effettiva irreperibilità sul mercato dei prodotti oggetto di deroga.

4. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della SA.

#### **Art. 21 – Ricevimento e conservazione delle derrate**

1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

5. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione

(TMC) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FIFO - *First In, First Out*).

8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

10. I prodotti non conformi alle **Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche (Allegato 5e)** e alle condizioni contrattuali, compresi quelli per i quali è decorso il TMC (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura “**prodotto non conforme**”, in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

11. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

## **Art. 22 – Modalità di preparazione dei pasti**

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

2. Tutte le attrezzature, i tegami, le pentole e gli utensili e comunque tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere a norma di legge.

3. Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari specificati nell'**Ordinativo giornaliero**. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

4. Durante la preparazione dei pasti gli operatori devono verificare che gli alimenti posseggano i requisiti necessari e siano privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

5. Tutte le derrate, porzionate, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

6. Per la preparazione dei pasti l'**OE** deve operare seguendo tutte le misure previste dalla normativa vigente. In particolare:

a) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

b) la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;

c) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

d) i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

e) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;

f) i condimenti devono essere aggiunti a crudo;

g) il puré deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere

- sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- h) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
  - i) il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
  - l) le verdure da consumare crude devono essere condite al momento della distribuzione;
  - m) le verdure devono essere distribuite in due varietà giornaliere con l'utilizzazione di almeno cinque diverse tipologie di verdure nel corso di una settimana;
  - n) la frutta deve essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
  - o) l'impiego di sale, comunque iodato, deve essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;
  - p) devono essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
  - q) deve essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere;
  - r) nella cottura deve essere utilizzato sugo di pomodoro, succo di limone, brodo vegetale (fatto con verdure fresche di stagione);
  - s) deve essere utilizzato il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate, o nei dolci preparati dal cuoco;
  - t) deve essere mantenuta fino a 20 minuti prima della consumazione, una temperatura inferiore a + 10 °C per alimenti deperibili non cucinati da consumarsi freddi e, a partire dal termine della cottura, una temperatura superiore a 65 °C al cuore nei cibi da consumarsi caldi;
  - u) una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
  - v) per le scuole dell'infanzia è opportuno garantire un formato di pasta adeguato al grado di dentizione e la spezzettatura del cibo a monte; per le merende la frutta sarà presentata lavata e mondata.

7. Non devono essere utilizzati né distribuiti:

- a) carni al sangue;
- b) dado da brodo con o senza glutammato;
- c) conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- d) residui dei pasti dei giorni precedenti;
- e) verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti;

8. È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, a esclusione dei prodotti preimballati e della frutta intera. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

9. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

10. Riguardo le grammature, si farà riferimento a quanto previsto dalle **Linee Guida** della Regione Sardegna per ciascuna fascia d'età e per le pietanze da servire ad insegnanti ed educatori (o altre persone adulte) si dovrà fare riferimento alle grammature delle scuole secondarie di secondo grado.

11. L'OE dovrà garantire in fase di somministrazione una grammatura a cotto che garantisca il rispetto di una tabella riportante i coefficienti di conversione crudo/cotto da presentare alla SA prima dell'avvio del servizio e che dovrà essere validata dalla SA ed eventualmente revisionata con frequenza trimestrale. Tale tabella deve essere personalizzata con le pietanze proposte e le modalità di cottura effettuate.

12. Per ogni pasto, l'OE dovrà provvedere alla produzione e alla consegna in ciascuna sede, senza oneri per la SA, di un'ulteriore quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze in sede di somministrazione.

### **Art. 23 – Modalità di trasporto (eventuale)**

1. I pasti giornalieri pronti per il consumo e gli spuntini / merende saranno preparati presso il centro cottura della SA assegnato al plesso e poi somministrati con il legume espresso o (eventualmente nei casi consentiti) veicolati e distribuiti in “legame fresco - caldo”.
2. Il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).
3. I pasti dovranno essere forniti in contenitori “pluriporzioni” e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.
4. I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
5. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso.
6. L'OE deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti nel plesso di somministrazione, nonché alla pulizia e sanificazione dei mezzi adibiti al trasporto.
7. I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. se l'orario di inizio distribuzione è previsto per le ore 12:30, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 12:10).
8. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva consegna non dovrà mai superare i 60 minuti.
9. Il tempo intercorrente fra la fine cottura delle pietanze e la somministrazione non dovrà mai superare le due ore.
10. L'OE deve dotare il plesso di almeno n. 1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi. La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto dell'OE all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso.
11. In particolare, la consegna dei pasti prevede che:
  - a) gli alimenti cotti da consumarsi caldi devono avere una temperatura non inferiore a + 65° C;
  - b) gli alimenti da consumarsi freddi devono avere una temperatura non superiore a + 10°C.
12. All'OE spetta trasportare i pasti prodotti ai centri refezionali e curarne la distribuzione e la somministrazione ove non diversamente previsto.

### **Art. 24 – Mezzi adibiti al trasporto (eventuale)**

1. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi, attrezzature e personale a carico dell'OE, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati nel Piano delle attività.
2. Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del contratto, verrà data comunicazione all'OE che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate. L'OE deve elaborare un piano di trasporto tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.
3. Per l'esecuzione del servizio, l'OE deve mettere a disposizione contenitori a norma di legge e automezzi idonei per numero e capacità di carico, omologati euro 6, anche alimentati a GPL o metano, oppure ad alimentazione elettrica. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il

servizio, l'OE deve essere dotato di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il servizio e il rispetto degli orari. I mezzi messi a disposizione dall'OE devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

4. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.

5. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato e sanificabile onde consentire le necessarie operazioni di pulizia.

6. Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica.

7. Prima dell'avvio del servizio dovrà essere prodotta la documentazione comprovante le caratteristiche dei mezzi.

### **Art. 25 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione**

1. I pasti devono essere distribuiti e somministrati nei locali ad uso mensa/refettorio dal personale addetto alla distribuzione, secondo le tabelle dietetiche (menù e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, deve rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti.

2. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

3. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

a) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;

b) lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;

c) eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nel plesso ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;

d) aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;

e) riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;

f) igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;

g) apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);

h) riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);

i) in caso di veicolazione dal centro cottura controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali; in seguito aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

l) eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe);

m) distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;

n) utilizzare solo utensili adeguati;

o) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;

p) garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del

porzionamento;

q) procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;

r) condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo;

s) collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti per singola classe, e consegnarli agli insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;

t) provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe ecc..

#### **Art. 26 – Stoviglie, posate, tovaglie e tovaglioli**

1. L'OE dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

2. L'OE è tenuta a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

3. Solo per documentate esigenze tecniche, in caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 come indicato dal DM 10 marzo 2020. L'OE aggiudicatario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

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

5. Nel caso di utilizzo di tessili deve essere garantito il lavaggio frequente ad idonee temperature non inferiori a 60°.

6. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti.

7. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

8. LA SA attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal DM 10 marzo 2010.

#### **Art. 27 – Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria**

1. Nel caso di dichiarazione di stato di emergenza sanitaria di tipo pandemico l'OE deve essere in grado di adottare le iniziative previste relativi protocolli per fronteggiare tale stato di emergenza sanitaria.

2. L'OE dovrà garantire l'esecuzione delle stesse attività essenziali e attività connesse in conformità alle norme di riferimento descritte per il servizio ordinario, integrate sulla base delle richieste e delle previsioni normative aggiuntive stabilite in caso di emergenza.

3. Potrà essere prevista anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione, realizzata in base alle **Linee Guida** della Regione Sardegna e secondo tutte le caratteristiche nutrizionali e di igiene

previste per il servizio ordinario (ivi comprese le caratteristiche delle derrate), la strutturazione in diversi turni degli accessi al refettorio ovvero l'organizzazione della distribuzione in locali diversi da quelli previsti nella modalità ordinaria di svolgimento del servizio.

4. In tale situazione all'OE potrà essere chiesto di adottare le seguenti misure:

- a) integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori ma nelle singole classi o altri ambienti appositamente individuate di concerto con le istituzioni scolastiche e sanitarie, ed eventualmente anche disponibilità di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
- b) fornitura dei pasti in vassoi monouso biocompostabili;
- c) fornitura di dispositivi di protezione individuale DPI specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

#### **Art. 28 – Operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature**

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'OE e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.

2. L'OE è tenuta ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dalla SA, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

3. I locali, le attrezzature, l'utensileria e i tegami, le pentole utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, custoditi sia presso il centro cottura che presso la sala mensa/refettorio devono essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

4. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

5. L'OE deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei centri cottura, delle sale mensa/refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (copri lampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).

6. L'OE deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti i locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.

7. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

8. L'OE, giornalmente, una volta concluse le operazioni di preparazione e confezionamento pasti nei centri cottura e quelle di somministrazione dei pasti nelle sale mensa/refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:

- a) lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (tegami, pentole, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti ecc.);
- b) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
- c) pulizia e sanificazione dei locali cucina e dei refettori, compresi i pavimenti;
- d) pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.

9. Qualora il servizio si svolgesse su più turni, tra l'uno e l'altro l'OE dovrà inoltre provvedere, presso i refettori, a:

- a) sparcchiare e detergere i tavoli (disinfezione se necessaria), e asportare i residui grossolani dei

cibi sui pavimenti

b) apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

10. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal DM 10 marzo 2020.

11. L'OE deve produrre alla SA le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

12. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

13. I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'OE, devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.

14. L'OE dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento del refettorio e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

15. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

16. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

17. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

18. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'OE si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

## **Art. 29 – Smaltimento rifiuti**

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

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

autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'OE

4. Le spese per lo smaltimento dei rifiuti (TARI) rimarranno a carico della SA.

### **Art. 30 – Gestione degli infestanti**

1. L'OE dovrà collaborare con la SA per l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni.

### **Art. 31 – Programma di emergenza**

1. La OE deve essere in grado di fornire il servizio, senza alcuna modifica delle tabelle dietetiche e delle modalità di erogazione del servizio, anche in caso di interruzione forzata della produzione presso uno dei centri di cottura comunali, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato speciale, utilizzando una o più strutture produttive alternative le cui modalità andranno indicate nell'offerta tecnica in fase di procedimento di scelta del contraente.

### **Art. 32 – Sistema di gestione delle prenotazioni e ordinativo giornaliero**

1. Il sistema è finalizzato alla gestione delle iscrizioni ai servizi, alla rilevazione presenze per la prenotazione dei pasti e all'addebito degli stessi. Con questo sistema l'Amministrazione comunale intende evitare sprechi o disservizi ed ottimizzare l'impiego e la professionalità delle risorse umane. L'operatore economico può proporre a proprie spese in sede di progetto offerta una gestione informatizzata del servizio.

2. Compete all'Operatore economico:

- a) Individuare un referente per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- b) Giornalmente verificare nelle classi le prenotazioni effettuate dagli studenti fruitori il servizio e trasmettere al centro cottura i dati di prenotazione di ogni classe;
- c) Mensilmente rendicontare all'Ente appaltante i pasti erogati, analiticamente per classe - utente ed in forma riepilogativa per tipologia di utenza. I pasti fatturati **mensilmente** devono corrispondere al numero dei pasti ordinati dalla scuola su base mensile.

3. Compete all'Amministrazione Comunale:

- a) La gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- b) L'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- c) L'incasso delle rette;
- d) L'invio degli sms o mail di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- e) Il recupero del credito;
- f) L'eventuale riscossione coattiva degli utenti insolventi;

4. L'OE è tenuto inoltre all'effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro informatico giornaliero e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra la SA, l'OE e gli organi scolastici.

5. La Gestione anagrafica degli utenti iscritti al servizio è a carico della SA. L'OE è tenuto a segnalare tempestivamente ogni variazione riscontrata tra le presenze rilevate e la banca dati

anagrafica degli utenti del servizio presente nella piattaforma utilizzata.

### **Art. 33 – Menù**

1. Nell'ambito delle indicazioni fornite dalle Linee Guida della Regione Sardegna per la ristorazione scolastica, la SA e l'OE concorderanno schemi di menù stagionali per le scuole articolati su cinque (5) settimane, che tengano conto della stagionalità dei prodotti, delle frequenze, dei rientri e dei progetti di educazione alimentare, in coerenza con quanto offerto in sede di gara. I menù dovranno essere, obbligatoriamente validati dall'Azienda sanitaria competente per territorio.
2. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono indicate nell'**Allegato 5f) Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti, grammature**.
3. In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua l'OE dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per la SA.
4. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o di un "menù tipico locale" o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per la SA
5. In occasione dell'erogazione di tali menù l'OE dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.
6. In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da: 2 panini (con formaggio e con prosciutto alta qualità) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.
7. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 2 giorni prima dell'uscita). Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione all'OE con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nell'**Allegato 5f) - Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti, grammature** e consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le **ore 9:30**). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.
8. Sarà possibile, in correlazione all'esito del monitoraggio delle eccedenze come da art. 48 del presente Capitolato speciale "prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari", al fine di ridurre gli sprechi alimentari, e dopo comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale, somministrare grammature inferiori a quanto previsto dal presente Capitolato speciale (es. pane o altri alimenti/es. insalata). In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno comunque essere concordate con la SA La differenza estrapolabile, espressa in grammatura, correlata al minore spreco dovrà essere quantificata economicamente in relazione esclusivamente alla differenza tra le quantità consegnate e le quantità non fornite al plesso di distribuzione. La differenza economica dovrà essere compensata in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordarsi e comunque riconducibili all'oggetto del servizio erogato e/o analogo.

### **Art. 34 – Produzione e somministrazione di pasti relativi a diete speciali**

1. L'OE garantisce la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle "**Linee guida per la ristorazione scolastica**" della Regione Sardegna, senza aggravii d'oneri per la SA, previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie, ecc.), rilasciata secondo le indicazioni delle suindicate Linee guida. Analogamente l'OE si impegna anche a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze culturali o religiose.
2. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'OE

dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato speciale, nonché alle **Linee guida per la ristorazione scolastica** sopracitate.

3. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo l'OE provvederà ad effettuare specifiche sessioni, opportunamente documentate e verificabili, di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.

4. Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. Alla SA dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste.

5. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, l'OE è tenuto a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con la SA tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del fruitore interessato.

6. L'OE dovrà presentare alla SA, anche rendendola disponibile tramite sistema informativo, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti. Tale lista dovrà essere aggiornata ad ogni inserimento di nuove pietanze e revisionata con cadenza trimestrale.

7. I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi riportanti le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinato e la tipologia della dieta.

8. Il menù e le diete speciali devono essere elaborati e visionati da nutrizionista, o dietista o altro personale dell'OE a norma di legge.

9. Il personale addetto alla distribuzione deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni/adulti interessati. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.

10. La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico dell'OE che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".

11. La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa dalla SA all'OE prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico.

12. In caso di indisposizione temporanea di qualche utente, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, una dieta leggera, costituita da:

- pasta e riso, asciutti (conditi con olio o salsa di pomodoro) o in brodo vegetale, eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati;
- carne magra o pesce (al vapore, alla piastra, lessato) o ricotta vaccina o legumi lessati (questi ultimi non in caso di enterite);
- verdura (cruda o lessata o stufata), condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone (questo tipo di contorno non va somministrato in caso di enterite);
- frutta fresca di stagione, da non somministrare in casi di enterite; se in risoluzione è

consigliata la mela o la pera cotta.

13. Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

14. Per quanto non diversamente previsto dal presente art. si fa riferimento alle “**Linee guida per la ristorazione scolastica**” della Regione Sardegna.

#### **Art. 35 – Variazione del menù**

1. È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) allerta alimentare;
- e) irreperibilità documentata delle materie prime.

2. La variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte della **SA**.

3. In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari

4. L'**OE** potrà chiedere, solo in casi del tutto eccezionali, alla **SA** di garantire il servizio con la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o comunque con le modifiche necessarie al pasto previsto dal menù, la cui composizione dovrà comunque rispettare le indicazioni del fabbisogno nutrizionale previsto.

5. Inoltre, la **SA** potrà richiedere o l'**OE** potrà proporre di variare le preparazioni componenti il menù in caso di costante, documentato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, nel rispetto dei principi dei CAM e delle azioni correttive ivi previste a seguito delle rilevazioni delle motivazioni di eventuali eccedenze alimentari. In tal caso l'**OE** adotta la variazione concordata con la **SA**, purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'Azienda sanitaria competente, senza nulla pretendere.

#### **Art. 36 – Campionatura rappresentativa del pasto**

1. L'**OE** si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi (pasto test) del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso il Centro di cottura, per almeno 48 ore, che resterà a disposizione delle competenti autorità per eventuali controlli nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

2. Le procedure per il campionamento sono le seguenti:

- a) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- b) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- c) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- d) il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- e) i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
- g) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

### **Art. 37 – Gestione locali e attrezzature: oneri a carico dell’Operatore economico**

1. LA SA mette a disposizione dell’OE, per tutta la durata dell’appalto, i locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant’altro in essi contenuto, come descritti nell’**allegato 5a) Planimetrie centro cottura e sale refezione (mense scolastiche)** nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.

2. Prima dell’inizio del servizio verrà redatto in contraddittorio, sottoscritto e consegnato all’OE l’inventario dettagliato dei locali e delle attrezzature e formalizzata la relativa consegna sulla base dell’inventario generale contenuto nell’**allegato 5b) Planimetrie centro cottura e sale refezione (mense scolastiche)**.

3. L’OE assume in uso locali ed attrezzature ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

4. Restano a carico dell’OE:

a) la cura e la pulizia quotidiana ordinaria dei locali (centro cottura e sala mensa) delle attrezzature, degli impianti e degli arredi consegnati;

b) la fornitura di eventuali abbattitori di temperatura, frigoriferi, strumenti di sanificazione, qualora quelli in dotazione all’Ente siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto che rimarrà di proprietà dell’OE, salvo diversa indicazione in sede di offerta tecnica.

c) la fornitura giornaliera del materiale di cui all’art. 26 nonché delle necessarie scorte per eventuali emergenze;

d) la fornitura di brocche indicativamente da 1,5 litri (max 2 litri) per la distribuzione dell’acqua ai tavoli in numero adeguato. Le brocche, il cui riempimento deve essere garantito dall’OE, devono essere in materiale idoneo per gli alimenti, munite di coperchi e dovranno essere deterse (all’occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;

e) la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carte e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e servizi igienici personale mensa;

f) la fornitura di tovaglioli e tovaglie in carta e/o tovaglie di stoffa con il relativo lavaggio;

g) la sostituzione e l’integrazione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile e del pentolame, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura; le nuove stoviglie, pentolame ed attrezzature dovranno essere esclusivamente in acciaio inox;

h) la costante verifica che le condizioni ambientali nei luoghi di consumo dei pasti siano adeguate ai bisogni dell’utenza.

5. I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza del contratto di appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto alla scadenza del contratto dall’OE e sottoscritto dal RUP o dal DEC della SA. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili all’OE - dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, la SA avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

### **Art. 38 – Ulteriori obblighi ed oneri a carico dell’operatore economico**

1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato speciale, è a carico dell’OE:

a) essere in possesso dei titoli necessari per l’esercizio delle attività oggetto del presente Capitolato speciale e trasmettere, su richiesta, alla SA la relativa documentazione;

b) la sostituzione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe, ecc. In particolare, l’OE inizierà il servizio con il materiale consegnato dalla SA e provvederà alla sua eventuale

sostituzione/integrazione nel corso del contratto;

c) la fornitura di prodotti o la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di gara;

d) la fornitura di ogni altra attrezzatura, utensileria e quanto altro necessario per le attività oggetto del contratto eventualmente offerte come migliorie in sede di offerta tecnica, che rimangono di proprietà della SA;

e) l'utilizzo di propri prodotti e materiali per il lavaggio/sanificazione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe, ecc. e dei locali mensa ed accessori delle scuole interessate al presente appalto, e rispettivi locali mensa conformi alle normative vigenti compreso quanto previsto nei CAM;

f) garantire l'osservanza del D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, da parte di tutto il personale operante nel servizio e con particolare riguardo ai dati di salute trattati per garantire le diete speciali. Il trattamento dei dati riferiti all'utenza avverrà per i soli fini inerenti ai servizi in oggetto;

g) la segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione ordinaria e straordinaria o di sostituzione a carico della SA;

h) la predisposizione e l'aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico della SA o della istituzione scolastica;

i) eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente;

l) ogni autorizzazione, documentazione, strumentazione anche non esplicitamente menzionata, ad esclusione di quelle consegnate dalla SA, necessarie ad eseguire a regola d'arte il servizio, anche a seguito di eventuali evoluzioni legislative.

2. L'OE ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Referente/Direttore tecnico o altra figura professionale individuata, alle riunioni della **Commissione di vigilanza** qualora istituita.

### **Art. 39 – Obblighi ed oneri a carico della Stazione Appaltante**

1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato speciale, sono a carico della SA le seguenti attività:

a) garantire all'OE, per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nell'art. 44 "Fatturazione e pagamenti" del presente capitolato speciale;

b) aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire e dare ulteriori informazioni e notizie necessarie all'OE per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito, ad esempio, agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù ecc.);

c) la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'adeguamento strutturale dei locali adibiti al servizio comprensivo delle spese di approvvigionamento del gas per le cucine e l'acqua calda, la corrente elettrica la riparazione o sostituzione per rotture causate non causate da incuria o dolo del personale dell'OE;

d) la tinteggiatura alla scadenza del periodo contrattuale di cucine, dispense e refettorio nonché tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria;

e) la manutenzione ordinaria e straordinaria concernente impiantistica ed edilizia dei locali adibiti al servizio e/o la sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all'OE, il quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;

f) la manutenzione ordinaria e straordinaria o il reintegro di attrezzature e arredi al di fuori dei casi previsti all'art. 37 del presente Capitolato speciale;

g) in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, darne preavviso all'OE con il massimo anticipo possibile;

h) mantenere i rapporti ufficiali e l'informazione agli utenti (famiglia, scuola ecc.).

2. Nel plesso interessati rimarranno a carico della SA i costi relativi alle utenze (acqua ed energia elettrica) nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione.

#### **Art. 40 – Osservanza delle norme sulla sicurezza**

1. È fatto obbligo all'OE, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, ed in particolare quanto disposto dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., effettuando la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e adottando le misure di prevenzione e protezione contro i rischi stessi, rendendone edotti i lavoratori.

2. L'OE è tenuto a trasmettere alla SA, almeno 5 giorni prima dell'avvio del servizio, il Documento di valutazione dei rischi relativo alle attività svolte nell'ambito del servizio oggetto del presente Capitolato speciale, che dovrà essere sottoposto all'eventuale parere dell'organo comunale o dell'istituzione scolastica competente in materia, al fine del necessario coordinamento con il rispettivo Documento di valutazione dei rischi.

3. Tale Documento deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività per i lavoratori e per gli utenti e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (Piano di emergenza e di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.

4. Il personale addetto alla gestione delle emergenze e al primo soccorso, che dovrà essere presente in numero adeguato durante lo svolgimento del servizio, dovrà essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza secondo i programmi previsti nel D.M. 10/03/1998 in funzione del rischio specifico dell'attività. L'OE è tenuto a trasmettere alla SA copia degli attestati di frequenza del personale ai predetti corsi di formazione e i relativi aggiornamenti.

5. L'OE è altresì tenuto, entro il termine di cui al comma 2, a comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

6. Sarà onere dell'OE la redazione e l'aggiornamento del Piano di emergenza e di evacuazione e degli schemi sinottici con l'indicazione del responsabile dell'attività e del personale addetto alle emergenze e al primo soccorso.

7. L'OE, in ottemperanza alle disposizioni del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., deve provvedere affinché il personale che eseguirà il servizio di cui al presente Capitolato speciale, abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle relative attività, anche con riferimento ai luoghi di lavoro in cui opera, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente, sui disturbi e rischi che la propria attività può causare ai dipendenti della SA e sui modi per eliminare tali negative influenze.

8. L'OE si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

#### **Art. 41 – Documento unico di valutazione dei rischi di interferenze (DUVRI)**

1. L'OE è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nel DUVRI di cui all'art. 26 del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81, **Allegato 2) Indicazioni sui documenti inerenti**

**alla sicurezza (D.U.V.R.I.)** dei documenti di progetto.

2. L'OE può proporre alla SA aggiornamenti e integrazioni al DUVRI. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'OE, in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.

3. L'OE deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando delle stesse adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

#### **Art. 42 – Adempimenti amministrativi a carico dell'Operatore economico**

1. L'OE, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio, provvede a:

a) comunicare alla SA il nominativo del Referente con funzioni di Direttore tecnico della commessa di cui al precedente art. 16, i recapiti telefonici e di posta elettronica da utilizzare per comunicare rapidamente con l'OE stesso;

b) trasmettere alla SA l'elenco nominativo di tutto il personale di cui all'art. 13 e seguenti.

2. Durante l'esecuzione del servizio l'OE è tenuto a:

a) provvedere giornalmente all'esecuzione di tutto quanto necessario per garantire agli utenti del servizio di ristorazione scolastica la fruizione del pasto in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato speciale e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza dell'OE, anche se non espressamente prevista dal presente capitolato speciale;

b) effettuare alla SA la tempestiva segnalazione scritta di disfunzioni/guasti/inconvenienti ecc. verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio di ristorazione;

c) impegnarsi ad esaminare e valutare con la SA le eventuali variazioni da apportare al menù di cui alla lettera precedente;

d) realizzare tutte le attività e prestazioni relative alle proposte migliorative presentate nei termini e con le modalità comunque concordate con la SA

3. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato speciale, è a carico dell'OE:

a) l'ottenimento a propria cura e spese di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente Capitolato speciale;

b) l'esecuzione di ogni prescrizione impartita dalle autorità competenti per il mantenimento dei requisiti e dei titoli abilitativo/autorizzativo di cui sopra, compresi interventi di manutenzione ordinaria e/o fornitura di attrezzature/arredi.

4. L'OE dovrà infine garantire un'informazione agli utenti relativamente a: alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti nonché ai contenuti dell'approccio dei Criteri Ambientali Minimi espressi nella premessa del presente Capitolato speciale per il conseguimento degli obiettivi ambientali.

5. A verifica dell'adempimento del precedente comma 4, l'OE deve proporre in sede di Offerta tecnica presentata in fase di procedimento di scelta del contraente, un **Piano di comunicazione** che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

6. L'OE si impegna a comunicare tempestivamente alla SA ogni aggiornamento del piano di organizzazione e gestione del servizio previsto nell'Offerta tecnica presentata.

7. LA SA si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'OE e delle caratteristiche dei prodotti

somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

8. L'OE si impegna all'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari, con le modalità indicate dal successivo art. 48, secondo le modalità descritte nell'Offerta tecnica presentata in fase di procedimento di scelta del contraente.

## TOTOLO V

### CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZI

#### Art. 43 – Prezzo dei pasti

1. Il prezzo indicato in offerta per ciascun pasto è comprensivo di 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 del presente Capitolato speciale, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
2. Il servizio sarà remunerato con contabilità del contratto "*a misura*" determinato "applicando alle unità di misura delle singole parti del servizio eseguito i prezzi unitari dedotti in contratto" riferito ai pasti effettivamente prenotati, forniti e somministrati giornalmente, moltiplicati per il prezzo unitario risultante dall'offerta presentata in sede di gara.

#### Art. 44 – Fatturazione e pagamenti

1. Il corrispettivo spettante all'OE, sarà corrisposto **mensilmente** in funzione dei pasti effettivamente prenotati e forniti, previo invio di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento.
2. Preliminarmente all'emissione delle fatture:
  - a) entro i primi 7 giorni lavorativi del mese successivo, l'OE deve trasmettere in via telematica un rendiconto contenente il numero di pasti erogati nel mese di riferimento, suddivisi in giornata alimentare per ciascun plesso scolastico con l'evidenza delle diete speciali distribuite per ciascuna scuola e per ciascun utente, suddivise per tipologia (per celiachia, allergie ...);
  - b) la SA, entro 7 giorni lavorativi dalla presentazione del documento può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione del documento stesso;
  - c) a seguito della consegna della documentazione integrativa o revisionata richiesta, la SA ha come nuovo termine di approvazione ulteriori 7 giorni lavorativi dalla consegna;
  - d) trascorsi 7 giorni senza che la SA abbia chiesto chiarimenti e/o altra documentazione, i documenti riepilogativi si intendono accettati ed approvati;
  - e) avuta l'approvazione, l'OE provvede quindi all'emissione di fatture di importo pari al corrispettivo relativo alle intere prestazioni eseguite accettate ed approvate dall'A.C secondo quanto precedentemente detto.
3. Ai sensi dell'art. 11 comma 6 del *Codice dei contratti pubblici*, sull'importo netto da fatturare dovrà essere operata una ritenuta nella misura dello 0,5%. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale del contratto, dopo l'approvazione da parte della SA del certificato di verifica di conformità del servizio e acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) che non evidenzia inadempienze.
4. Ogni fattura dovrà essere intestata al Comune di Sedilo, indicare il periodo di riferimento del servizio, il numero di pasti distribuiti (suddivisi per ciascuna tipologia di utenza e per ciascun plesso scolastico), nonché:
  - a) tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN ovvero numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010);
  - b) riportare, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del DL. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura (disponibile nel sito Internet della SA), il codice esigibilità IVA, il codice identificativo di gara (CIG), la data di scadenza nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio (data e numero cronologico, estremi dell'impegno);
  - c) indicare l'importo complessivo del fatturato decurtato della percentuale dello 0,5 di cui al precedente comma 2.
5. Si precisa che, in mancanza anche di uno solo degli elementi di cui alle lettere a), b), e c) le

fatture saranno respinte.

6. Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, verificata la rispondenza al servizio effettivamente effettuato e acquisizione di DURC regolare. In caso di DURC irregolare, si applicherà quanto previsto dall'art. 11 comma 6 del *Codice dei contratti pubblici*.

7. La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

a) vengano contestati eventuali addebiti all'OE; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per la SA di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dalla SA, dopo aver sentito l'OE stessa;

b) l'OE non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, secondo quanto precisato al precedente art. 14, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere accollata al Comune per il mancato rispetto dei termini di cui al precedente comma 6.

8. Come prescritto dal D.P.R. 602/73 e dal D.M. 18 gennaio 2008, n. 40 la SA, prima di liquidare le fatture di importo superiore a € 5.000,00 (euro cinquemila/00), si procederà alla verifica che l'OE risulti adempiente all'obbligo di versamento di imposte e tasse. In caso l'OE risulti inadempiente, la SA non procederà alla liquidazione segnalando la circostanza all'Agenzia della riscossione competente per territorio.

9. Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26.10.1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment).

10. LA SA può decrementare l'importo dovuto all'OE in base alle trattenute determinate dall'applicazione delle penali di cui all'art. 55; in tal caso, le penali applicate nel periodo oggetto di fatturazione devono essere riportate nella fattura stessa da parte dell'OE.

#### **Art. 45 – Adeguamenti dei prezzi**

1. Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione del servizio.

2. A decorrere dal secondo anno di servizio (ottobre 2024) l'OE avrà diritto di richiedere alla SA con apposita istanza e senza effetto retroattivo una revisione per adeguamento ordinario dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del *Codice dei contratti pubblici*.

3. Il parametro di riferimento sarà costituito dagli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie così come pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale. Il valore risultante dall'applicazione del presente articolo, viene troncato al secondo decimale.

4. L'OE avrà facoltà di richiedere se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali secondo quanto previsto dall'art. 9 del *Codice dei contratti pubblici*. La richiesta di revisione per l'adeguamento straordinario dei prezzi verrà valutata in base ad una specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, in base agli elementi forniti.

5. Non è considerata circostanza imprevedibile, ai sensi dell'art. 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

6. Gli adeguamenti di cui ai precedenti commi 2, 4 e 5 sono alternativi e non cumulabili.

7. L'OE non può vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.

#### **Art. 46 – Mancato avvio del servizio**

1. L'OE ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato speciale fin dal primo giorno di erogazione del servizio di ristorazione scolastica in ciascun plesso scolastico. Qualora ciò non accada all'OE saranno applicate le penali di cui all'art. 55.

2. Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dall'OE entro il 3° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, la SA potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante comunicazione inviata all'OE a mezzo PEC, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

## TITOLO VI

### PROGETTI SPECIFICI

#### **Art. 47 – Impegni dell’Operatore economico relativi alla promozione della cultura alimentare e della sostenibilità**

1. È compito dell’OE presentare in sede di Offerta tecnica un piano (**Piano di educazione alimentare**) da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, e altri enti, l'educazione alimentare, da realizzare con la supervisione del RUP e/o del DEC della SA.

#### **Art. 48 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l’uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all’età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell’infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

2. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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

4. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l’eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l’utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l’anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall’istituto scolastico o dalla SA (dietisti, specialisti in scienza dell’alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età. Deve essere possibile, per l’utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la SA

5. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive specificate in sede di Offerta tecnica.

6. La SA, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda ASSL, in accordo con l’OE, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15:00.

7. L’attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente alla SA , al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dall’avvio del servizio, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

8. Le verifiche verranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso i centri di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

#### **Art. 49 - Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari**

1. In un rapporto **trimestrale** l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

## TITOLO VII

### CONTROLLI E PENALI

#### **Art. 50 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare**

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'OE, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato speciale, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente Capitolato speciale nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.
2. L'OE ha l'onere di individuare, ai sensi del D.lgs. n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia alla SA.
3. La SA non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'OE ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla SA per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'OE, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla SA per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2, è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare.
5. Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni come previsto dal Regolamento 1169/2011. Indipendentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare tempestivamente alla SA e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.
6. L'OE dovrà trasmettere alla SA, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, fra cui in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia inoltre in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

#### **Art. 51 – Controlli analitici sul servizio**

1. Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza);
2. In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:
  - a) n. 10 campionature/anno solare di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dalla cucina/centro cottura con

ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatterica, E. Coli, Listeria, ecc.;

b) n. 3 prelievi/anno solare di tamponi superficiali effettuati in cucina e/o refettorio della Scuole dell'infanzia e della Scuola Primaria. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatterica, E. Coli, Listeria, ecc.;

c) n. 2 campionature/anno solare di alimenti ortofrutticoli per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica.

3. All'inizio dell'appalto l'OE comunicherà alla SA presso quale laboratorio accreditato portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dal personale qualificato del laboratorio accreditato e saranno successivamente trasmessi in copia alla SA

4. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la SA, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato speciale e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'OE i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. LA SA si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.

5. LA SA si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe specificate al precedente comma 1 e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

#### **Art. 52 – Manuale di autocontrollo – controlli di igiene**

1. L'OE deve mantenere a disposizione della SA copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'OE si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'OE, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

#### **Art. 53 – Controlli e responsabilità dell'impresa aggiudicatrice**

1. L'OE deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP) previsto dal D.lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

2. L'OE dovrà produrre, a richiesta, alla SA copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

3. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema HACCP, l'OE dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre operativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

4. L'OE si impegna a fornire, su eventuale richiesta della SA, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

5. LA SA si riserva comunque la facoltà di richiedere all'OE, in qualsiasi momento e qualora lo

ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle previste dall'OE

6. L'OE, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

7. L'OE è tenuta a informare con immediatezza la SA di eventuali visite ispettive della competente Azienda sanitaria e/o NAS e a trasmettere copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

#### **Art. 54 – Controllo sulla qualità del servizio**

1. La SA si riserva di esercitare le funzioni di programmazione e verifica della rispondenza, qualità e piena conformità del servizio reso agli obblighi di cui al presente Capitolato speciale e dell'Offerta tecnica presentata in sede di gara, con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

2. La SA si riserva altresì di effettuare indagini su dati aggregati, anche di tipo qualitativo, sulla soddisfazione degli utenti rispetto all'erogazione dei servizi appaltati, anche in merito al comportamento relazionale degli addetti.

3. Fermi restando i controlli ufficiali svolti dall'Azienda sanitaria presso il centro cottura o i centri refezionali, la SA, anche coadiuvata da terzi allo scopo incaricati, ha facoltà di disporre i seguenti controlli:

a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori allo scopo incaricati per verificare il corretto svolgimento del servizio, sia presso i centri cottura che i centri refezionali

b) Requisiti degli alimenti.

4. L'OE è tenuto a garantire, senza alcun onere ulteriore, la disponibilità di uno o più pasti aggiuntivi legati all'attività dei controlli.

5. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale, la SA procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale.

6. In particolare, in caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, l'OE dovrà provvedere alla sostituzione immediata della stessa.

#### **Art. 55 – Penali**

1. Le inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'OE comportano una riduzione del compenso pattuito per la minor prestazione eseguita e per il danno arrecato, nonché l'applicazione delle penali.

2. La richiesta e il pagamento delle penali indicate non esonera in nessun caso l'OE dall'adempimento dell'obbligazione cui si riferiscono le penali medesime.

3. Gli eventuali inadempimenti contrattuali saranno contestati per iscritto all'OE, tramite PEC, descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.) e l'OE avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della contestazione.

4. Qualora l'OE non faccia pervenire alla SA le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine di 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione della SA, quest'ultima potrà procedere, con atto del Responsabile del Servizio competente, all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

5. La SA, tramite il RUP e/o il DEC competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, la sua eventuale reiterazione, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni

eventualmente comunicate dall'OE, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

6. La SA non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste e potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per la SA e non abbia causato alcun disservizio.

7. Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse. In tal caso, le penali applicate nel periodo oggetto di fatturazione devono essere riportate nella fattura stessa da parte dell'OE.

8. In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio la SA potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'OE inadempiente, salvo il diritto a favore della SA al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

9. L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida ad adempiere trasmessa all'OE a mezzo PEC.

11. A titolo esemplificativo si individuano le principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, che verranno applicate per ogni episodio accertato, indicati negli importi massimi, a carico dell'OE:

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- d) Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- e) Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- f) Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- g) Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- h) Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- i) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- j) Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- k) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- l) Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- m) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- n) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- o) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- p) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- q) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- r) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- s) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di cottura pasti: € 500,00
- t) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- u) Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- v) Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato speciale d'appalto: € 500,00

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

13. 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. 56 – Subappalto del servizio, cessione del contratto, cessione dei crediti**

1. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione e della somministrazione del pasto.

2. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti e di pulizia dei locali, in conformità a quanto previsto dall'art. 119 del *Codice dei contratti pubblici*. In mancanza di espressa indicazione in sede di offerta dei servizi che si intendono subappaltare, il subappalto è vietato.

3. Non è ammesso il subappalto in favore delle imprese che hanno presentato offerte in sede di gara.

4. Ai sensi dell'art. 119, comma 1, del *Codice dei contratti pubblici*, è vietato cedere il contratto d'appalto pena la nullità dello stesso.

5. È ammessa la cessione dei crediti nel rispetto delle disposizioni dell'art. 120 comma 12 del *Codice dei contratti pubblici* e della legge 21 febbraio 1991, n. 52, fermo restando il rispetto degli obblighi di tracciabilità. Ai fini dell'opponibilità alle stazioni appaltanti, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debtrici.

#### **Art. 57 – Risoluzione di diritto del contratto**

1. Ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, si procede alla risoluzione del contratto nei casi previsti dall'art. 122 del *Codice dei contratti pubblici*. Costituiscono inoltre cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato speciale in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato speciale 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;

2. 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.

3. 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. 58 – Fallimento, liquidazione, procedure concorsuali, risoluzione**

1. La SA, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'OE o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del *Codice dei contratti pubblici*, ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto ai sensi dell'art. 124 del *Codice dei contratti pubblici*.

2. È fatto salvo il diritto di rivalersi sulla garanzia definitiva per il risarcimento delle maggiori spese conseguenti al subentro nella fornitura.

### **Art. 59 – Trattamento dei dati personali**

1. LA SA, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, contestualmente alla sottoscrizione del contratto designerà l'OE quale responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 (d'ora in avanti RGPD), in relazione ai dati personali che saranno da esso trattati per l'espletamento del servizio.

2. L'OE si obbligherà pertanto è tenuta ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto del citato RGPD, con particolare attenzione a quanto prescritto riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare ed alle eventuali ulteriori disposizioni impartitegli dal Titolare del trattamento dei dati personali – ovvero la SA.

3. In particolare ai sensi dell'art. 28 del RGPD l'OE si obbliga a:

a) curare che i trattamenti siano svolti nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali ivi inclusi – oltre al RGPD – anche gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dal Garante per la protezione dei dati personali;

b) eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni previste dall'appalto e, comunque, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono raccolti. Qualora sorgesse la necessità di trattamenti sui dati personali, diversi ed eccezionali rispetto a quelli normalmente eseguiti, che ad es. riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori l'OE dovrà preventivamente o in caso di urgenza, successivamente, darne pronta informazione alla SA;

c) attivare le necessarie procedure aziendali, per identificare gli "Incaricati del trattamento" ed organizzarli nei loro compiti;

d) verificare la costante adeguatezza del trattamento alle prescrizioni relative alle misure di sicurezza di cui al RGPD, così da ridurre al minimo i rischi di perdita e distruzione, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta;

e) garantire, tramite autocertificazione, da fornire alla SA, con cadenza annuale, che il trattamento di dati è effettuato in piena conformità a quanto previsto dal RGPD anche con particolare riferimento alle misure minime di sicurezza implementate;

f) consentire all'Amministrazione comunale eventuali verifiche periodiche circa l'adeguatezza e l'efficacia delle misure di sicurezza adottate ed il pieno e scrupoloso rispetto delle norme, assicurando alla stessa a tal fine piena collaborazione;

g) fornire all'Amministrazione comunale, laddove richiesto, una dichiarazione scritta di conformità delle misure di sicurezza adottate per il trattamento dei dati nell'ambito delle attività svolte alle disposizioni del RGPD;

h) informare l'Amministrazione comunale di qualsiasi richiesta di esercizio dei diritti di cui al

RGPD dovesse pervenirgli e fornire la massima assistenza per soddisfare tali richieste;

i) conservare direttamente, per ogni eventuale evenienza e per conto dell'Amministrazione comunale, una lista aggiornata recante gli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali amministratori di sistema che l'Amministrazione si riserva di richiedere.

#### **Art. 60 – Interpretazione del contratto e del capitolato speciale descrittivo e prestazionale**

1. L'OE gestore dichiara di ben conoscere e si obbliga a rispettare specificamente, tutte le prescrizioni del Progetto di gestione e in particolare del capitolato speciale come integrate dall'Offerta tecnica.

2. In caso di norme del capitolato speciale descrittivo e prestazionale tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano in primo luogo applicazione le norme eccezionali o quelle facenti eccezione alle regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari ovvero all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.

3. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come quelle del capitolato speciale, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'attuazione del progetto approvato; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

4. In caso di discordanza tra i vari elaborati di progetto, vale la soluzione più aderente alle finalità per le quali il servizio è stato progettato e comunque meglio rispondente ai criteri di ragionevolezza e di buona tecnica esecutiva.

#### **Art. 61 - Controversie e foro competente**

1. Il Foro di **Oristano** sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione al contratto di appalto e al presente capitolato.

2. Durante l'espletamento del giudizio e fino alla pronuncia della sentenza, al fine di garantire la continuità del servizio, l'operatore economico esecutore del servizio non può esimersi dall'assicurare integralmente le prestazioni contrattuali ed assicurare la piena regolarità del servizio.

3. Ai sensi dell'art. 213 comma 2 del *Codice dei contratti pubblici* è escluso il deferimento ad arbitri.

#### **Art. 62 - Norme di rinvio**

1. Per tutte le condizioni non previste nei documenti tecnici di progetto, nel progetto offerta presentato in sede di procedimento di aggiudicazione e nel presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale, si fa riferimento alle vigenti normative nazionali e regionali in materia di servizi educativi per la prima infanzia e alla legislazione sociale e socio-assistenziale e di contratti di appalto pubblici di servizi e al codice civile.

2. Si rinvia inoltre al DM 7 marzo 2018, n. 49 (Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione»). Per tutti gli aspetti sanitari si rinvia alla legislazione nazionale e regionale e agli atti di indirizzo adottati dalla Regione Sardegna in materia.

3. L'operatore economico esecutore del servizio sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

#### **Art. 63 – Disposizioni finali**

1. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti s'intende

qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

2. LA SA si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente Capitolato speciale, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari in base a eventuali esigenze del servizio.

3. Ove il presente Capitolato speciale preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'OE di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in via formale ed in copia completa alla SA per l'acquisizione degli atti di quest'ultima. L'OE acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla SA vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Azienda sanitaria locale, N.A.S., ecc.).

4. L'OE fornirà inoltre alla SA i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali preposti.