



# *COMUNE DI DONORI*

## *Provincia Sud Sardegna*

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**IN FAVORE DEGLI ALUNNI DEL COMUNE DI DONORI E DEL**  
**COMUNE DI BARRALI:**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA I GRADO,**  
**ANNO SCOLASTICO 2020/2021.**

*CAPITOLATO SPECIALE*  
*D'APPALTO*

**CODICE CPV 5552400-9** –Servizi alberghieri e di ristorazione (all. IX D. Lgs.  
50/2016)

**CIG**

## **INDICE**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto**
- Art. 2 - Estensione del contratto**
- Art. 3 - Durata e importo a base di gara del servizio**
- Art. 4 – Criteri e modalità di aggiudicazione**
- Art. 5 Alimenti di produzione regionale**
- Art. 6- Sopralluogo**
- Art. 7 - Fornitura Pasti**
- Art. 8- Oneri inerenti il servizio**
- Art. 9 - Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione**
- Art. 10 - Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti**
- Art. 11 - Igiene della produzione**
- Art. 12 - Controlli prima dell’inizio del servizio**
- Art. 13 - Modificazioni riguardanti il servizio**
- Art. 14 - Personale**
- Art. 15 - Garanzia definitiva**
- Art. 16 - Stipulazione del contratto**
- Art. 17 - Scioperi**
- Art. 18- Vigilanza e penalità**
- Art. 19 - Assicurazione**
- Art. 20 – Esecuzione d’ufficio**
- Art. 21 - Osservanza delle norme e disposizioni**
- Art. 22 - Sicurezza**
- Art. 23 - Cessione del contratto e di credito, subappalto**
- Art. 24 - Verifica della regolarità contributiva dell’appaltatore**
- Art. 25 – Pagamenti in acconto**
- Art. 26 - Risoluzione del contratto**
- Art. 27 - Certificato di regolare esecuzione**
- Art. 28 - Controversie**
- Art. 29 - Spese contrattuali**

**Art. 30 – Trattamento dati personali**

**Art. 31 - Rinvio**

## Art. 1

### Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'erogazione del Servizio Ristorazione Scolastica in favore degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola secondaria di I grado e dei rispettivi insegnanti, distintamente presso i Comuni di Donori e Barrali, Anno scolastico 2020/2021.

L'erogazione dei pasti in favore degli utenti delle suddette scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica; date ed orari saranno comunicati alla ditta appaltatrice.

I tempi di consumo dei pasti per le scuola di Donori e Barrali sono i seguenti:

- **Scuola infanzia Donori: ore 12.00 -12.15 dal lunedì al venerdì. Si precisa che una sezione consumerà i pasti nella sala mensa e una sezione nella propria aula al fine di prevenire il contagio da COVID 19;**
- **Scuola infanzia Barrali: ore 12.00 -12.15 dal lunedì al venerdì. Si precisa che una sezione consumerà i pasti nella sala mensa e una sezione nella propria aula al fine di prevenire il contagio da COVID 19;**
- **Scuola secondaria I grado Donori -Barrali: ore 13.15 – 13.30 (n. 2 giorni alla settimana).**

Il numero dei pasti, per ciascun anno scolastico, da erogare in favore dei suddetti utenti, in via presunta, è quantificato in **12.620** pasti, così determinato:

#### SCUOLA INFANZIA

- **n. 4.480** pasti Scuola dell'infanzia Donori, così determinato:

n. medio presenze giornaliere 28 x circa gg. 160 dal lunedì al venerdì.

- **n. 4.480** pasti Scuola dell'infanzia Barrali, così determinato:

n. medio presenze giornaliere 28 x circa gg. 160 dal lunedì al venerdì.

#### SCUOLA SECONDARIA I GRADO

- **n. 1860** pasti scuola secondaria I grado Donori, così determinato:

n. medio presenze giornaliere 31 x circa gg. 60 (n. 2 giorni alla settimana da determinare)

- **n. 1800** pasti scuola secondaria I grado Barrali, così determinato:

n. medio presenze giornaliere 30 x circa gg. 60 (n. 2 giorni alla settimana da determinare).

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale ed attrezzature, mediante organizzazione della ditta a suo rischio. La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata presso centro di cottura esterno in disponibilità dell'operatore economico, dotato delle autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative ecc. necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare svolgimento del servizio.

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio.

L'operatore economico dovrà adottare tutte le misure di sicurezza per la prevenzione dell'epidemia COVID 19 nel servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto delle disposizioni contenute nel decreto MIUR N. 39 DEL 26.06.2020 ed in tutte le norme, correlate e/o conseguenti.

## **Art. 2**

### ***Estensione del contratto***

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

Il Comune si impegna quindi a corrispondere il pagamento per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.T.S. Cagliari.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, si mantengono i medesimi prezzi così come risultanti dall' aggiudicazione del presente appalto.

## **Art. 3**

### **Durata e importo a base di gara del servizio**

L' appalto del Servizio oggetto del presente capitolato avrà la seguente decorrenza:

1. scuola dell'infanzia Donori , Barrali: anno scolastico 2020/2021 con decorrenza presunta dal 21 ottobre 2020 e sino a giugno 2021;
2. scuola secondaria di I grado Donori, Barrali: anno scolastico 2020/2021 con decorrenza presunta dal 22 ottobre e sino a maggio2021;

I termini iniziali e finali decorreranno dalla data di avvio del servizio stabilita e preventivamente comunicata dall'Ente appaltante. I termini suindicati potrebbero subire delle variazioni.

Trascorso il periodo suddetto, il contratto si intende cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

### **L'IMPORTO A BASE DI GARA PER CIASCUNO PASTO è il seguente:**

Importo a base di gara per pasto singolo scuola infanzia Donori-Barrali: € **5,75** (euro cinque e settantacinque centesimi) IVA esclusa;

oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto: € **0,02** (euro zero e due centesimi).

Importo a base di gara pasto singolo scuola secondaria I grado Donori-Barrali: € **6,30** (euro sei e trenta centesimi) IVA esclusa;

oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto: € **0,02** (euro zero e due centesimi)

**IMPORTO PRESUNTO D'APPALTO** (calcolato sulla base del numero presunto dei pasti di cui al quadro economico per il periodo sopra specificato):

**€ 74.830,40 di cui € 252,40 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, IVA 4% esclusa.**

#### **Art. 4**

##### **Criteri e modalità di aggiudicazione**

La gara d'appalto è effettuata mediante affidamento diretto ad un operatore economico, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a), del D. L. 16.07.2020, n. 76 convertito in L. n. 120 del 11.09.2020, mediante ribasso percentuale sull'importo a base di gara.

Il servizio sarà acquisito tramite la centrale regionale di committenza Sardegna CAT, nel rispetto del principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti.

#### **Art. 5**

##### **Alimenti di produzione regionale**

La Ditta è obbligata a fornire alimenti di produzione regionale per quanto riguarda gli alimenti contenuti nel seguente elenco:

Pane

Pasta secca

Riso

Ravioli freschi

Carne

Formaggio dolce, pecorino, mozzarella

Agrumi, pesche, uva, meloni, angurie

Carciofi, carote, finocchi, zucchine, olive

Passata di pomodoro e/o pelati

In fase di esecuzione, con cadenza mensile, l'Appaltatore dovrà eseguire un report della somministrazione dove dichiarerà:

- le date in cui ha eseguito la somministrazione di produzione regionale)
- i fornitori
- i produttori se diversi dai fornitori
- le scuole in cui è avvenuta la somministrazione
- le quantità di prodotto somministrate

#### **Art. 6**

##### ***Sopralluogo***

Per l'esecuzione del sopralluogo da effettuarsi a cura del titolare della Ditta, legale rappresentante/o Direttore Tecnico della Società o dipendente munito di delega, è necessario accordo preventivo con il personale del Comune (Comune Donori - Ufficio AA.GG.-Tel. 070981020; Comune Barrali - Ufficio servizi sociali- Tel. 0709802445).

#### **Art. 7**

##### ***Fornitura Pasti***

La fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso le sedi scolastiche sotto indicate:

- scuola dell'infanzia Donori – via L. Einaudi, per numero 5 giorni la settimana;
- scuola secondaria di I grado Donori – presso locali scuola primaria Via Dante 5, per numero due giorni la settimana –martedì e giovedì-;
- scuola dell'infanzia Barrali – Via Trento, per numero 5 giorni la settimana;

- scuola secondaria di I grado Barrali, Via Cagliari, per numero due giorni la settimana –martedì e giovedì-;

I giorni sono puramente indicativi e possono variare in relazione all'organizzazione scolastica e alle esigenze dell'amministrazione.

I giorni di ristorazione scolastica saranno decisi dalle Autorità Scolastiche in accordo con l'Amministrazione Comunale e da questa comunicati all'appaltatore almeno due giorni prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni dei giorni stabiliti saranno comunicate tempestivamente all'appaltatore.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, a fornire adeguate diete speciali. Tali pasti devono essere forniti in contenitori completamente sigillati (comprese le posate) e non contaminati da altri cibi, in osservanza alle linee guida regionali allegata alla determinazione n. 1567/2016.

## Art. 8

### *Oneri inerenti il servizio*

Sono a carico della ditta appaltatrice:

1. **preparazione e cottura dei pasti giornalieri per gli alunni in locali dell'appaltatore. Si precisa che la distanza tra il centro di cottura utilizzato dall'operatore economico e la sede comunale (Donori) non dovrà essere superiore a 30 Km;**
2. **pulizia dei locali adibiti a ristorazione prima dell'inizio del servizio;**
3. l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
4. utilizzo, fornitura di contenitori termici atti a garantire costante la temperatura dei cibi durante il trasporto e lo stazionamento presso la sala mensa prima della distribuzione agli utenti;
5. fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
6. fornitura di carrelli porta vivande e accessori;
7. **obbligo di utilizzo di bicchieri, piatti (esclusi i piatti fondi), tovaglioli, tovaglie per tavoli in materiale compostabile (L'affidatario del servizio, deve dimostrare che le stoviglie utilizzate, hanno il marchio "Compostabile CIC" previsto dallo standard europeo UNI EN 13432 del 2002);**
8. obbligo di fornire le posate monouso imbustate;
9. Scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni;
10. **I pasti che verranno consumati nelle aule potranno essere forniti in piatti monoporzione termosigillati;**
11. Assistenza ai minori della scuola dell'infanzia durante il pranzo provvedendo al taglio della carne;
12. Sbucciare e tagliare la frutta per i bambini della scuola dell'infanzia. La frutta dovrà essere servita nei piattini;
13. il vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
14. trasporto e distribuzione acqua minerale naturale agli utenti;
15. trasporto con propri idonei automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi scolastiche; il trasporto e la consegna dei pasti dovranno avvenire con apposita bolla di accompagnamento che sarà sottoscritta dall'incaricato presente presso la scuola;

16. consegna alla sede della mensa in ciascun giorno di refezione di almeno il 5% in più dei pasti ordinati, per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione;
17. sparecchiare, pulire e riordinare tavoli, stoviglie, locali (compreso lavaggio pavimenti) e attrezzature, tenendo conto delle norme per la prevenzione del contagio da COVID19. Le aule utilizzate per il consumo dei pasti dovranno essere rassetate in collaborazione con il personale A.T.A.;
18. utilizzo di detersivi igienizzanti per la prevenzione del contagio da COVID 19;
19. il deposito dei rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio osservando le norme di raccolta differenziata del comune di Donori e Barrali;
20. Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di ogni prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura, nel quantitativo minimo di gr.150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in una zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

## Art. 9

### *Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione utenti*

**I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali della cucina della ditta appaltatrice.** La cucina dovrà rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e la ditta dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente A.T.S. Sardegna.

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede scolastica **entro 1 ora** dalla loro preparazione e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione indicato all'art. 1 del presente Capitolato.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori termici idonei a mantenere costante la temperatura dei cibi non inferiore a + 65° C per quelli caldi e inferiore a +10° C per quelli freddi.

Il trasporto degli alimenti deve essere effettuato con veicoli dotati delle necessarie autorizzazioni sanitarie e i contenitori destinati a questo scopo concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle normative di legge sulla temperatura.

Questi veicoli e/o contenitori devono essere di facile pulizia e di semplice mantenimento in buono stato, privi di odori, resistenti agli urti e impermeabili.

Sui contenitori deve figurare la scritta visibile e indelebile "unicamente per derrate alimentari" o qualsiasi altra dizione analoga.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Ogni contenitore deve essere lavato efficacemente dopo qualsiasi utilizzazione. E' vietato trasportare simultaneamente, nello stesso veicolo, prodotti o materiale che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

La Ditta Appaltatrice entro le ore 9:00 di tutti i giorni in cui dovrà somministrare i pasti, dovrà conoscere, mediante telefonata alle rispettive scuole, il numero dei pasti occorrenti, indi consegnerà



alla scuola un buono contenente il numero dei pasti somministrati, che controfirmato dal personale docente/ausiliario, sarà allegato al rendiconto mensile, unitamente ai buoni pasto di ciascun utente.

## **Art. 10**

### ***Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti***

I pasti dovranno essere conformi, per tipologia e qualità, al menù approvato dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A.T.S. Sardegna e forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e dalle grammature menù, di cui alle linee regionali per la ristorazione scolastica approvate con Determinazione n. 1567 del 5.12.2016 dall'Assessorato dell'igiene e sanità e dell'Assistenza sociale della Regione Autonoma Sardegna.

L'adozione del menù autunno inverno va applicato da novembre-marzo, il menù primavera estate da marzo –ottobre, tali periodi possono essere anticipati o posticipati di una quindicina di giorni secondo le condizioni climatiche.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione al menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli e previa validazione da parte dell'A.T.S. –Sardegna- Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

E' richiesta la fornitura di derrate di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igieniche e sanitarie. Le confezioni ed etichettature dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'impresa appaltatrice è tenuta a presentare, in caso di richiesta in tal senso, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati (es. tipo di prodotto, produttore, luogo di produzione, eventuali additivi, data di scadenza, ecc.)

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto stabilito nell'allegato 2 della citata Determinazione –assessorato igiene e sanità .....- n. 1567 del 5.12.2016.

## **Art.11**

### ***Igiene della produzione***

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale dovranno essere rispettati i seguenti principi igienici.

Il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione è tenuto a seguire le seguenti procedure:

- a) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- b) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di

produzione. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP);

c) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1° C e 6° C;

d) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio;

e) qualora venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima;

f) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;

g) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità;

h) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati;

i) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei;

j) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde;

k) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo. Le carni dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura;

l) la carne tritata deve essere macinata in giornata;

m) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

n) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata;

o) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata;

p) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista il consumo, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente, purché, dopo la prima cottura, vengano raffreddati entro il massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;

q) per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi dovranno essere realizzati nelle brasiere;

r) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati;

s) è assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue;
- il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monopodico;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci precotti;
- i residui dei pasti del giorno precedente.

Per quanto non specificato nel presente articolo, si rimanda alle norme che regolano la stesura e l'applicazione del Piano HACCP.

## **Art. 12**

### ***Controlli prima dell'inizio del servizio***

La ditta deve, prima dell'inizio del servizio:

- provvedere ad elaborare un piano di autocontrollo;
- far riferimento specificamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.
- presentare all'Amministrazione prima dell'inizio della fornitura:
  - apposita procedura attraverso il S.U.A.P.E. (Sportello Unico per le Attività produttive e per l'edilizia)
  - elenco nominativo degli addetti che impiegherà nella distribuzione dei pasti;

Il Comune si riserva la più ampia facoltà di effettuare sistematici controlli qualitativi e quantitativi per quanto riguarda la refezione scolastica sui prodotti alimentari nelle fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione e lavorazione, confezionamento, distribuzione e consumo, al fine di garantire la somministrazione di pasti rispondenti a tutti i requisiti igienico-sanitari e di qualità previsti nel presente capitolato.

I controlli potranno essere effettuati attraverso organi o uffici dell'Amministrazione Comunale, e/o dalla competente A.T.S. Sardegna.

L'amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa Appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'impresa Appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione dei contratti per inadempimento,

## **Art. 13**

### ***Modificazioni riguardanti il servizio***

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare, nel corso dell'esecuzione del contratto, le variazioni alle tabelle dietetiche ed ai relativi menù allegati al presente capitolato, qualora fossero richieste dall'autorità sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, la Ditta appaltatrice non potrà chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

## **Art. 14**

### ***Personale***

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà obbligatoriamente essere in regola con le leggi e regolamenti sanitari. Durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in

lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La ditta potrà avvalersi di personale dipendente avente i requisiti previsti dalla legge.

L'appaltatore può avvalersi della collaborazione di propri familiari con requisiti di legge e muniti delle prescritte autorizzazioni.

L'appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal C.C.N.L. per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

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

In caso di inottemperanza agli obblighi suddetti, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione non inferiore alla somma necessaria all'adempimento degli obblighi contrattuali.

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

L'amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore di esibire la documentazione relativa al personale ed ai collaboratori familiari.

Qualora qualche addetto al servizio fornitura pasti dovesse risultare inabile, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, dovrà essere sospeso o sostituito a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere alla commissione medica che deciderà inappellabilmente.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto.

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, impiegando il numero necessario di dipendenti, tenendo conto delle norme di sanificazione dei locali al fine della prevenzione dei contagi da COVID 19. In considerazione del fatto che nella scuola secondaria di I grado di Donori gli alunni si sono ridotti di 9 unità rispetto all'anno scolastico 2019/2020, il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve essere:

- **N. 1 addetto scuola infanzia Donori;**
- **N. 1 addetto scuola infanzia Barrali;**
- **N. 1 addetti scuola secondaria I grado Donori;**
- **N. 1 addetto scuola secondaria I grado Barrali.**

Il personale da assumere deve essere prioritariamente scelto fra il personale uscente.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza.

L'appaltatore si impegna di osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.

**L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a designare un responsabile in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà**

**comunicare un numero di cellulare che deve essere mantenuto attivo durante l'espletamento del servizio.**

In caso di assenze o impedimento del medesimo (ferie, malattia, ecc.) l'impresa dovrà:

- provvedere alla sua sostituzione con altro soggetto in possesso degli stessi requisiti professionali;
- informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti;
- adottare nell'esecuzione del servizio i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, ed in particolare dovrà osservare le norme di cui al D. Lgs 81/2008.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà sull'appaltatore, rendendone sollevata l'amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

**L'appaltatore, in corrispondenza con l'inizio del servizio, dovrà fornire dettagliato elenco nominativo degli addetti che impiegherà nella distribuzione dei pasti presso la scuola infanzia, secondaria di I grado del comune di Donori e del comune di Barrali.**

L'amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore di esibire la documentazione relativa al personale ed ai collaboratori familiari.

#### **Art. 15**

##### ***Garanzia definitiva***

L'appaltatore prima della sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" ex art. 103 del D. Lgs. 50/2016, a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità previste nell'art. 93, commi 2 e 3 del citato D. Lgs., nella misura indicata nell'art. 103.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, c.c.; l'operatività della medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo dopo la conclusione del servizio.

#### **Art. 16**

##### ***Stipulazione del contratto***

Ciascun Comune provvederà alla stipulazione del contratto relativo alla propria quota parte di prestazione di servizio, come risultante a seguito di affidamento ad un unico operatore economico della totalità del servizio, previa verifica della regolarità di tutta la documentazione necessaria. Il contratto verrà stipulato sotto forma di scrittura privata.

#### **Art. 17**

##### ***Scioperi***

In caso di sciopero da parte della ditta fornitrice, la stessa si impegna ad assicurare la distribuzione di un preparato freddo di eguale valore economico e dietetico a quello previsto dal menù.

#### **Art. 18**

##### ***Vigilanza e penalità***

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare periodici controlli nel centro di produzione pasti e presso il locale refettorio, riservandosi la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi

praticate da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell' A.T.S. Sardegna, con propri tecnici o eventuali Commissioni scolastiche.

L'amministrazione comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo: ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore.

Qualora, al controllo quantitativo e qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Gli addetti al controllo:

- potranno accedere nei locali dove i pasti vengono consumati per assistere al momento della distribuzione e del consumo del pasto stesso;
- potranno assaggiare il pasto al momento del consumo.

Si dovrà relazionare, per iscritto, sull'esito delle verifiche e/o sopralluoghi effettuati con eventuali osservazioni sui vari aspetti del servizio.

Si riporta di seguito una tipologia, di massima, delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancata preparazione di pasti interi o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche. Verrà utilizzata la tabella di conversione crudo-cotto ricavata dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione –tav. 4);
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- eventuale mancato utilizzo di piatti, tovaglioli, tovaglie in materiale compostabile;
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
- variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e preventivo nulla osta dell'ATS Sardegna.

Qualora l'inadempienza riguardi anche una sola delle componenti del menù del giorno sarà applicata una penalità commisurata ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno. Tali percentuali vengono così stabilite:

<b>INDEMPIENZA</b>	<b>PERCENTUALE PENALITA'</b>
1° piatto	20%
2° piatto	30%
Insalata, contorno	15%
Frutta o dolce	15%
Mancata o errata fornitura delle diete speciali	40%
mancato utilizzo delle stoviglie in materiale compostabile	30%
Inadempienza del menù nella sua interezza (quindi tutti i piatti previsti)	50%
Al 4° caso di, ritardata consegna, superiore a 30 minuti rispetto a quelli indicati.	10%
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione o trasporto dei pasti.	30%

Variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e preventivo nulla osta dell'ATS Sardegna.	20%
--	-----

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, con un'applicazione di una penale variabile tra il 20% e il 40%, secondo la gravità determinata a giudizio insindacabile dal Responsabile dell'Area Amministrativa.

L'inosservanza totale o parziale delle procedure di autocontrollo (HACCP e campionamenti) sarà segnalata alle Autorità competenti per i provvedimenti conseguenti.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni da parte dell'impresa appaltatrice.

Per tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, l'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 48 ore dalla notifica delle contestazioni, attraverso P.E.C.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Amministrazione comunale le penalità conseguenti.

Nel caso di recidiva nell'arco di due mesi, le penalità verranno raddoppiate.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

#### **Art. 19**

##### ***Assicurazioni***

L'impresa Appaltatrice si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta Appaltatrice, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'impresa Appaltatrice dovrà stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (un milione/00) con durata pari a quella dell'appalto. La polizza dovrà essere presentata all'atto della stipula del contratto o obbligatoriamente prima dell'inizio del servizio.

#### **Art. 20**

##### ***Esecuzione d'ufficio***

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile del Servizio –area Amministrativa- di ciascun comune, salvo quanto disposto dal presente capitolato, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

## **Art. 21**

### ***Osservanza delle norme e disposizioni***

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate in materia di alimenti e bevande, ristorazione scolastica, igienico sanitaria e a quanto previsto nel presente capitolato.

## **Art. 22**

### ***Sicurezza***

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.).

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 lett. b) del citato D. Lgs. 81 al contratto, che verrà stipulato da ciascun comune, verrà allegato il rispettivo DUVRI contenente l'indicazione delle misure necessarie per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

## **Art. 23**

### ***Cessione del contratto e di credito, subappalto***

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte il servizio di ristorazione, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti, salvi i casi di atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

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

## **Art. 24**

### ***Verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore***

L'Amministrazione sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva dell'appaltatore, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità definitivamente accertate.

Per documento unico di regolarità contributiva si intende il certificato che attesta contestualmente la regolarità di un operatore economico per quanto concerne gli adempimenti INPS e INAIL verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento.

L'Amministrazione provvede d'ufficio all'acquisizione del DURC.

La stazione appaltante, nel caso di irregolarità segnalata nel DURC, provvederà al versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, ex art. 30 comma 5 del D. Lgs. 50/2016.

## **Art. 25**

### ***Pagamento in acconto***

Il servizio verrà contabilizzato mensilmente, per ciascun Comune, in relazione al numero dei pasti somministrati, documentati attraverso le ricevute di consegna giornaliera firmate dal personale della



scuola di riferimento. I documenti mensili dovranno essere trasmessi ai rispettivi comuni. I pagamenti saranno disposti mensilmente.

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione da parte della ditta appaltatrice della fattura elettronica, previa acquisizione della regolarità contributiva sulla piattaforma DURC online.

La ditta appaltatrice dovrà emettere fatture mensili relative ai pasti somministrati, in ciascuna scuola:

1. in favore degli utenti della scuola dell'infanzia di Donori
2. in favore degli utenti della scuola secondaria di I grado Donori  
entrambe da inoltrare al comune di Donori;
3. in favore degli utenti della scuola dell'infanzia di Barrali;
4. in favore degli utenti della scuola secondaria di I grado  
entrambe da inoltrare al comune di Barrali.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con il pagamento del predetto corrispettivo l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi suo avere o pretendere per l'espletamento dei servizi e per quanto ad esso connesso o da esso conseguente, senza poter sollevare alcun diritto per l'erogazione di nuovi o maggiori compensi.

#### **Art. 26 Risoluzione del contratto**

Si procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio del servizio alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti;
- c) quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso, a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienico-sanitari;
- d) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- e) in caso di cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato;
- h) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare;
- i) ulteriori inadempienze contrattuali dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.
- j) Cessione o subappalto del contratto salvi i casi di atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016; e nei casi previsti dall'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei citati casi di risoluzione, il Direttore dell'esecuzione notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie controdeduzioni entro il termine di 15 giorni dalla data della notifica.

Il Direttore dell'esecuzione qualora non ritenga di accogliere le deduzioni dell'appaltatore, proporrà al Responsabile del Servizio –Settore Amministrativo- la risoluzione del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo.

La cauzione versata dall'appaltatore, verrà incamerata dal Comune.

#### **Art. 27**

##### ***Certificato di regolare esecuzione***

A seguito dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni il RUP di ciascun comune effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato di regolare esecuzione delle prestazioni, con le modalità previste dall'articolo 102 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 28**

##### ***Controversie***

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno nel termine di 30 giorni di quello in cui fu notificato il provvedimento amministrativo, deferite all'Autorità Giudiziaria. Foro competente: Cagliari. E' escluso il ricorso al collegio arbitrale

#### **Art. 29**

##### ***Spese contrattuali***

Tutte le spese contrattuali quali bolli, registrazioni, diritti di rogito e conseguenti sono a carico della ditta appaltatrice.

Il presente capitolato costituirà parte integrante di ciascun contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione di Donori e di Barrali e l'aggiudicatario dell'appalto.

#### **Art. 30**

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

I dati personali, saranno trattati dalla stazione appaltante conformemente alle disposizioni del Reg. U.E. N. 679/2016 e saranno comunicati ai terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

#### **Art. 31**

##### ***Rinvio***

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e l'appaltatore fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici nonché alle norme in materia di ristorazione.

Donori, 30.09.2020

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
-Area Amministrativa- Comune Donori  
LUCIA LOCHE