



# Comune di Siurgus Donigala

Provincia Sud Sardegna  
Via Kennedy 1 - 09040 Siurgus Donigala

Codice Fiscale 80014110920  
Partita IVA 01430500924

Telefono 070 989736  
Fax 070 989111

P.E.C. protocollo@pec.comune.siurgusdonigala.ca.it  
sito Web [www.comune.siurgusdonigala.ca.it](http://www.comune.siurgusdonigala.ca.it)

## AREA AMMINISTRATIVA

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, E SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI SIURGUS DONIGALA – ANNO SCOLASTICO 2021/2022.**

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**Lotto CIG 8919203727**

## 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	Sopralluogo
Art. 6	Fornitura Pasti
Art. 7	Oneri inerenti il servizio
Art. 8	Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione
Art. 9	Centro di cottura
Art. 10	Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti
Art. 11	Igiene della produzione
Art. 12	Misure ANTICOVID-19
Art. 13	Controlli prima dell'inizio del servizio
Art. 14	Autocontrollo
Art. 15	Modificazioni riguardanti il servizio
Art. 16	Personale
Art. 17	Scioperi
Art. 18	Vigilanza e penalità
Art. 19	Controlli nella fase del servizio
Art. 20	Assicurazione
Art. 21	Esecuzione d'ufficio
Art. 22	Osservanza delle norme e disposizioni
Art. 23	Sicurezza
Art. 24	Cessione del contratto e di credito, subappalto
Art. 25	Verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore
Art. 26	Pagamenti in acconto
Art. 27	Risoluzione del contratto
Art. 28	Controversie
Art. 29	Trattamento dati personali
Art. 30	Rinvio

## Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'erogazione del Servizio Mensa Scolastica in favore degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola secondaria di I grado e dei rispettivi assistenti, presso Il Comune di Siurgus Donigala.

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

I tempi di erogazione dei pasti per le scuola di cui sopra sono i seguenti:

- **Scuola infanzia ore 12.00 -12.30 dal lunedì al venerdì;**
- **Scuola secondaria I grado ore 13.20 – 13.45 (n. 2 giorni alla settimana).**

Il numero dei pasti, per ciascun anno, da erogare in favore dei suddetti utenti, in via presunta, è quantificato secondo la seguente tabella:

ORDINE SCOLASTICO	UTENTI	N°	N° GG/SETT.	N° GG/ANNO	TOTALE PASTI ANNO scolastico 2021/2022
Scuola infanzia	Alunni	34	5	152	5.624
	Assistenti	3			
Scuola sec. I grado	Alunni	64	2	60	4.020
	Assistenti	3			
<b>TOTALE</b>					<b>9.644</b>

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

## 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 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'Azienda Regionale A.S.L. 8.

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'impresa aggiudicatari si impegna a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico regionale. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria prendere utilmente conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio è prevista per il 31 maggio 2022

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale o finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura della stazione appaltante comunicare all'impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

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

ORDINE SCOLASTICO	FREQUENZA	TEMPI EROGAZIONE	2021/2022
Scuola infanzia	5 gg/sett.	12,00/12,30	Ott./Magg.
			gg. 152
Scuola sec. I grado	2 gg/sett.	13,20/13,45	Ott./Magg.
			gg.60

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.

#### IMPORTO A BASE DI GARA PER CIASCUN PASTO:

Importo a base di gara pasto singolo € 5,50 (euro cinque e cinquanta centesimi) IVA esclusa;

oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto € 0,05 (euro zero e cinque centesimi)

**Importo presunto dell'Appalto (in base al n. presunto dei pasti di cui al quadro economico per il periodo sopra specificato):**

**€ 53.042,00 oltre ad € 482,20 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, iva esclusa.**

### Art. 4

#### Criteri e modalità di aggiudicazione

Il presente appalto rientra tra quelli di cui all'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, pertanto sono applicabili le disposizioni dell'art. 1 comma 2 lett. A) della Legge 11/09/2020, n. 120 e ss.mm.ii, nonché delle "Linee guida attuative del nuovo Codice degli Appalti" emanate dall'ANAC. L'appalto verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 95, comma 4 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. ovvero secondo il criterio del minor prezzo.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

**Art. 5**  
**Sopralluogo**

Non è previsto l'obbligo del sopralluogo da effettuarsi a cura del titolare della Ditta.

**Art. 6**  
**Fornitura Pasti**

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il centro di cottura entro e non oltre le ore 09:30 di ogni giornata di somministrazione.

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

COMUNE	ORDINE SCOLASTICO	FREQUENZA	UBICAZIONE
Siurgus Donigala	Scuola infanzia	5 gg/sett.	Plesso scolastico
	Scuola sec. I grado	2 gg/sett.	Plesso scolastico

I giorni sono puramente indicativi e possono variare in relazione all'organizzazione scolastica e alle esigenze dell'Amministrazione. I giorni di mensa saranno decisi dalle Autorità Scolastiche. 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.

**Art. 7**  
**Oneri inerenti il servizio**

Sono a carico della ditta appaltatrice:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
2. la preparazione e la cottura dei pasti giornalieri per gli alunni in locali messi a disposizione dell'amministrazione comunale
3. l'utilizzo, la 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; (lo stazionamento prima della distribuzione non potrà essere superiore a 30 minuti)
4. la fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
5. la fornitura di carrelli porta vivande e accessori: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovaglie per tavoli, ecc.. (con particolare attenzione alla riduzione dell'utilizzo della plastica);
6. il vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
7. il trasporto e la distribuzione dell'acqua minerale naturale agli utenti (da servire in bottiglie sigillate);
8. il trasporto con 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;
9. la 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;

10. sparecchiare, sanificare, pulire, riordinare tavoli, stoviglie, locali e attrezzature, (compreso lavaggio pavimenti)
11. pulizia locali centro cottura e servizi accessori;
12. raccolta, differenziazione e smistamento dei rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio osservando le norme di raccolta differenziata del Comune;
13. rilevazione delle presenze giornaliere in base ai dati forniti dalla scuola.

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, l'Appaltatore dovrà garantire una campionatura secondo le modalità impartite dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 8.

## **Art. 8**

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

I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali messi a disposizione dell'amministrazione comunale.

Il Comune di Siurgus Donigala, in fase di aggiudicazione del servizio, dovrà acquisire idonea documentazione attestante il numero del personale impiegato, la descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature impiegate nonché la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro.

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 9.30 di tutti i giorni in cui dovrà somministrare i pasti, dovrà conoscere, mediante telefonata alle rispettive scuole, il numero dei pasti occorrenti, 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. 9**

### **Centro di cottura**

Il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicatrice del servizio mensa scolastica, esclusivamente per il suddetto appalto, il centro di cottura di proprietà ed un automezzo idoneo al trasporto. Saranno a carico della ditta appaltatrice i costi relativi alla voltura e/o all'attivazione e al consumo delle stesse. Detta struttura è in grado di soddisfare la produzione dei pasti necessari e di garantire la consegna dei pasti in breve tempo.

## **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'ATS e forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e dalle grammature menù, allegati alla presente.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune di Siurgus Donigala.

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 autorizzazione da parte dell'A.T.S.

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

Si richiede 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 all'allegato al presente capitolato, così come predisposte dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.T.S..

L'aggiudicatario si impegna ad utilizzare prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici) tradizionali e a filiera corta della Sardegna.

## **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) 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, purchè, 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**  
**Misure ANTICOID-19**

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). È importante rafforzare e integrare queste pratiche, che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

#### La gestione dei locali mensa

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno e l'areazione frequente dei locali.

È necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, dove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via) nei locali di somministrazione alimenti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- vietare buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri

#### Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe

Nel caso in cui la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile - o non sufficiente - per via delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche, attraverso queste modalità:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzioni separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.

#### Pulizia e disinfezione

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack; garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

L'aula didattica, eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

#### Precauzioni igieniche personali

##### Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

##### Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.

##### Utilizzo di mascherine

Questi dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite "droplets" (goccioline), che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

## **Art. 13**

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

La ditta dovrà, 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.

- presentare all' Amministrazione prima dell' inizio della fornitura:
  - un organigramma aziendale;
  - elenco nominativo degli addetti che impiegherà nella distribuzione dei pasti;
  - la procedura di qualificazione dei fornitori;
  - elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati;
  - piano di pulizia, sanificazione e disinfezione;
  - piano di disinfestazione e derattizzazione;
  - schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati;
  - elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale;
  - piano HACCP (esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio);
  - documentazione circa i contenuti e i risultati sulla formazione del personale.

Il Comune di Siurgus Donigala 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 di nomina Sindacale, e/o dalla competente A.T.S.. Il Comune 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 al Comune .

L'impresa Appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento,

#### **Art. 14** **Autocontrollo**

Le imprese del settore alimentare devono attenersi alla direttiva CEE 2004/41 recepita con Decreto Legislativo n. 193/2007, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà individuare nella sua attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovrà inoltre adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

#### **Art. 15** **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. 16** **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. Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore di esibire la documentazione relativa al personale. 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 riguardoso e corretto. L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti.

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 dal Comune 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. n. 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 i plessi scolastici del Comune.

Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore di esibire la documentazione relativa al personale.

E' operante la clausola sociale ex art. 50 D.Lgs 50/2016 in base alla quale si prevede l'applicazione da parte dell'Impresa appaltatrice dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno

## **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**

Il Comune di Siurgus Donigala potrà effettuare periodici controlli nel centro di produzione pasti e presso i locali 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. Il Comune 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.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza degli Uffici del Comune che potranno avvalersi dei Servizi-tecnici dell'A.T.S. e/o di laboratori privati incaricati dalla stessa Amministrazione.

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 nettamente inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata o errata preparazione delle diete particolari;
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
- variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta del Comune e preventivo nulla osta dell'A.T.S.

Qualora l'inadempienza riguardi 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: 20% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 30% se riguarda il 2° piatto, 15% se riguarda insalata, contorno, frutta o dolce. Qualora invece l'inadempienza riguardi il menù nella sua interezza (quindi tutti i piatti previsti) si applicherà una penalità pari al 60% dell'intero compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno.

Al 4° caso di ritardata consegna, si applicherà una penale commisurata al 20% del compenso spettante alla ditta per i pasti forniti quel giorno nella scuola di riferimento.

Le inadempienze riferite a:

1. personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio e distribuzione pasti;
2. pulizia delle attrezzature non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;

comporteranno l'applicazione di una penale pari al 30% dell'intero compenso spettante alla ditta per i pasti

forniti nei giorni interessati.

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. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Comune le penalità conseguenti.

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 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax. Nel caso di recidiva nell'arco di un mese, le penalità verranno raddoppiate.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previste, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

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

## **Art. 19**

### **Controlli nella fase del servizio**

Il Comune potrà effettuare appositi controlli in qualsiasi fase del servizio, avvalendosi (qualora si ritenga opportuno) di proprio personale, ed eventualmente anche delle autorità sanitarie competenti per legge.

Gli addetti al controllo:

- dovranno indossare indumenti opportuni (camici e cuffie) per poter effettuare le verifiche;
- 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.

## **Art. 20**

### **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 € 500.000,00 (cinquecentomila/00) con durata pari a quella dell'appalto. La polizza dovrà essere presentata obbligatoriamente prima dell'inizio del servizio.

## **Art. 21**

### **Esecuzione d'ufficio**

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile del Servizio Amministrativo, 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. 22**

### **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 igienico sanitaria. Allo stato attuale si fa riferimento:

- alla Direttiva CE 2004/41 recepita con D. Lgs. 193/2007;
- al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva (elaborato a livello europeo dalla FERCO);
- a quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati;
- a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande anche se non citate.

## **Art. 23**

### **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. n. 81/2008 e ss. mm. ii.).

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 lett. b) del citato D. Lgs. n. 81, dovrà essere presentato il DUVRI contenente l'indicazione delle misure necessarie per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

## **Art. 24**

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

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti, salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016. E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, se non a favore di Istituti di credito.

## **Art. 25**

### **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.

## **Art. 26**

### **Pagamento in acconto**

Il servizio verrà contabilizzato mensilmente in relazione al numero dei pasti somministrati, documentati con apposito rendiconto dell'appaltatore al quale dovranno essere allegate le ricevute di consegna giornaliera firmate da un docente della scuola di riferimento unitamente ai buoni mensa presentati dagli alunni. I rendiconti mensili dovranno essere trasmessi al Comune. I pagamenti avvengono mensilmente e la liquidazione del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione da parte della ditta appaltatrice della fattura, previa acquisizione della regolarità del DURC.

La ditta appaltatrice dovrà distinguere nella fattura mensile:

1. Il numero dei pasti somministrati in favore degli utenti della scuola dell'infanzia;
2. Il numero dei pasti dei pasti somministrati in favore degli utenti della scuola secondaria di I grado

La fattura dovrà essere inoltrata al Comune per il tramite dello strumento della fatturazione elettronica. 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. 27**

### **Risoluzione del rapporto**

Si procederà alla risoluzione del rapporto 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 servizio 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) in caso di inosservanza degli impegni assunti in sede di gara contenuti nell'offerta presentata;
- j) ulteriori inadempienze contrattuali dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.
- k) In caso di ottenimento del D.U.R.C. negativo per due volte consecutive.
- l) Cessione o subappalto del servizio salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui agli artt. 105 e 106 del D. Lgs. n. 50/2016.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei citati casi di risoluzione, il Comune notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie controdeduzioni entro il termine di 15 giorni dalla data della notifica. Qualora non si ritenga di accogliere le deduzioni dell'appaltatore, potrà procedere all'avvio delle procedure tese alla risoluzione del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo e pertanto la cauzione versata dall'appaltatore verrà incamerata dal Comune stesso.

### **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.

### **Art. 29** **Trattamento dati personali**

I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dalla stazione appaltante conformemente alle disposizioni del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016, e saranno comunicati ai terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le Ditte concorrenti hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dal D. Lgs. citato.

### **Art. 30** **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, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

Siurgus Donigala 27/09/2021

**Il Responsabile del Servizio**  
Dr. Antonello Perra