Comune di Terralba

GARA D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
APPARTENENTI ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI TERRALBA

CIG B81F4ACED4

CAPITOLATO SPECIALE

ART. 1 – PREMESSA

Il presente capitolato definisce i contenuti del futuro rapporto contrattuale tra l'Appaltatore e la Stazione Appaltante del Comune di Terralba, relativo al **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA APPARTENENTI ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI TERRALBA.**

Il capitolato recepisce la normativa vigente del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, "Codice dei contratti pubblici" (di seguito "Codice") ed in particolare l'art. 87 comma 2 e 3.

L'Appaltatore, nell'assumere il servizio, si impegna ad applicare senza riserva e a fare osservare a tutti i dipendenti e collaboratori ed eventuali sub-concessionari il contenuto di questo capitolato, le norme contrattuali, legislative e regolamentari vigenti ed ogni altra prescrizione normativa attinente al servizio.

Il complesso delle prestazioni indicate nel presente documento, si intendono integrate dalle proposte formalizzate dall'Appaltatore nel progetto tecnico prestato in sede di gara.

ART. 2 – PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

La progettazione, la gestione e l'erogazione del servizio oggetto del presente appalto devono conformarsi, in linea generale, ai seguenti principali riferimenti normativi e amministrativi vigenti alla data di pubblicazione del presente Capitolato.

Comune di Terralba

Legislazione europea

- Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012. Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP).
- Regolamento (UE) 2018/848 del parlamento europeo e del consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002.
- Regolamentazione UE sugli Allergeni (specifica correlata al Reg. UE 1169/2011).
- Direttiva (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.
- Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee).
- Regolamento (UE) 2024/1143 del parlamento europeo e del consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che

modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Regolamento UE n. 665/2014. Condizioni d'Uso dell'indicazione facoltativa "Prodotto di Montagna".
- Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati

Legislazione nazionale

- Codice dei contratti pubblici. Decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023.
- Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 57 comma 2 del D.Lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. n. 65 10 marzo 2020.
- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e ss.mm.ii.
- Legge n. 283 del 30/04/1962 e ss.mm.ii.
- Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99 e ss.mm.ii.
- Decreto Legislativo 81/2008 (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro)
- Legge 12 giugno 1990, n. 146. Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della Commissione di garanzia dell'attuazione della legge.

Comune di Terralba

Legislazione regionale

- Legge regionale n. 1/2010. Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n.18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale).
- Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11. Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998.
- Legge regionale 7 agosto 2014, n.16. Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti.
- DGR n. 56/24 DEL 20.12.2017. Piano per gli acquisti pubblici ecologici nella regione Sardegna (papers) anni 2017 – 2020.

Altri documenti di riferimento

- Agenda 2030.
- Carta di Milano.
- Strategia sulla biodiversità 2030.

- Strategia Farm to Fork.
- Linee guida educazione alimentare 2015 approvate dal M.I.U.R.
- Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica.
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna).
- Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna ai sensi del D.M. 350/99.

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si applicheranno le norme previste dal Codice civile e dalle altre norme vigenti in materia.

L'Appaltatore dovrà provvedere a adeguare le proprie prestazioni e la propria organizzazione in base all'evolversi delle disposizioni normative, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità durante tutta la durata dell'appalto.

ART. 3 - OGGETTO DELL'APPALTO

Comune di Terralba

L'appalto ha per oggetto il **servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria appartenenti all'istituto comprensivo statale di Terralba.**

ART. 4 – SEDI DI EROGAZIONE E DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio è destinato agli alunni della scuola dell'infanzia (di età compresa tra i 3 e i 5 anni) dei plessi di via Eleonora e via Asilo, agli alunni della scuola primaria (di età compresa tra i 6 e i 10 anni) del plesso di via Roma, nonché ai docenti e al personale scolastico ausiliario.
La preparazione dei pasti dovrà avvenire, in tutte le sue fasi, nell'apposito centro di cottura ubicato nel plesso scolastico della scuola dell'infanzia di Via Eleonora.

ART. 5 – GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Sulla base dei dati degli ultimi tre anni, si stima che il servizio della scuola dell'infanzia sarà garantito per circa **168 giorni all'anno**, mentre quello della scuola primaria per circa **153 giorni all'anno**.

Il servizio sarà erogato nei giorni e negli orari indicati di seguito, in conformità con il calendario scolastico vigente (salvo modifiche degli orari scolastici che saranno tempestivamente comunicate).
Le chiusure avverranno in corrispondenza delle festività istituzionali o in caso di forza maggiore.

Anno scolastico 2025/2026		
Scuola	Mesi di apertura	Giorni e orari di apertura del servizio
Infanzia - Via Eleonora	1 gennaio / 25 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Infanzia - Via Asilo	1 gennaio / 25 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Primaria - Via Roma	1 gennaio / prima settimana di giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 13.00

Anno scolastico 2026/2027 e 2027/2028		
Scuola	Mesi di apertura	Giorni e orari di apertura del servizio
Infanzia - Via Eleonora	01 ottobre / 30 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Infanzia - Via Asilo	01 ottobre / 30 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Primaria - Via Roma	01 ottobre / prima settimana di giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 13.00

Comune di Terralba

Il servizio dovrà essere garantito nei giorni e negli orari stabiliti, i quali dovranno essere rigorosamente rispettati dall'appaltatore.

Eventuali variazioni potranno essere apportate esclusivamente a seguito di modifiche al calendario scolastico o al programma concordato con la Stazione Appaltante e i Dirigenti scolastici. In tali casi, le modalità operative aggiornate verranno definite con l'appaltatore al fine di assicurare la continuità e la regolarità del servizio pubblico di refezione scolastica.

La sospensione temporanea del servizio potrà essere disposta dalla Stazione Appaltante esclusivamente in presenza di situazioni oggettive che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio stesso (ad esempio eventi straordinari, ordinanze sanitarie, chiusura degli edifici scolastici, etc.).

La Stazione Appaltante non assume responsabilità per l'eventuale mancata o tardiva comunicazione da parte dell'autorità scolastica in merito alla sospensione delle attività didattiche giornaliere che comporti l'interruzione del servizio di ristorazione (quali scioperi del personale scolastico, gite di istruzione, uscite didattiche, eventi o altre circostanze similari).

L'Appaltatore dovrà comunque adottare tutte le misure organizzative necessarie per garantire il servizio con continuità, flessibilità e tempestività, anche in presenza di variazioni non programmabili, assicurando un costante coordinamento con la Stazione Appaltante e con le istituzioni scolastiche.

ART.6 – PREVISIONE DEL NUMERO DI PASTI DA EROGARE

La stima della media giornaliera di pasti (per alunni e personale scolastico) è la seguente:

- **Scuole dell'infanzia:** 112 pasti.
- **Scuola primaria:** 64 pasti per l'anno scolastico 2025/2026, con un incremento a 84 pasti a partire dal successivo anno scolastico, a seguito dell'aggiunta di una nuova classe.

In base a queste proiezioni, si stima un'erogazione complessiva per l'intera durata contrattuale di **115.850 pasti**, suddivisi come segue:

	Durata contrattuale				**Totale contrattuale**
	A.S. 2025/2026 (gennaio/giugno)	**A.S. 2026/2027 (ottobre/giugno)**	**A.S. 2027/2028 (ottobre/giugno)**	**A.S. 2028/2029 (ottobre/giugno)**	
Pasti totali (alunni e personale scolastico) destinati alla scuola dell'infanzia di Via Eleonora e Via Asilo	12.450	19.400	19.400	19.400	**70.650**
Pasti totali (alunni e personale scolastico) destinati alla scuola primaria di Via Roma*	6.500	12.900	12.900	12.900	**45.200**
Totali	**18.950**	**32.300**	**32.300**	**32.300**	**115.850**

Comune di Terralba

TALI DATI HANNO VALORE INDICATIVO AI SOLI FINI DELLA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA, IL QUANTITATIVO EFFETTIVO DI PASTI CONSUMATI ANNUALMENTE È SUBORDINATO AL NUMERO DEGLI UTENTI CHE GIORNALMENTE RICHIEDONO IL SERVIZIO, ALLE ASSENZE E AD ALTRE CAUSE E CIRCOSTANZE GIUSTIFICABILI, SENZA CHE L'APPALTATORE POSSA VANTARE DIRITTI, AVANZARE RISERVE O CHIEDERE COMPENSI DI SORTA.

I quantitativi giornalieri effettivi dei pasti saranno determinati in base alle prenotazioni dei bambini presenti, rilevabili autonomamente dall'Appaltatore tramite il software informatico fornito dalla Stazione Appaltante, a partire dalle ore **9:00** di ciascun giorno del calendario scolastico. Tali quantitativi non costituiscono vincolo per

la Stazione Appaltante, la quale si riserva, durante l'esecuzione del servizio e alle condizioni previste dal contratto, la facoltà di richiedere variazioni, in aumento o in diminuzione, del numero dei pasti.
L'appaltatore conserva il diritto di non erogare il pasto agli utenti per i quali non risulti effettuata la prenotazione secondo le modalità e i tempi stabiliti dal software del servizio.
Tuttavia, considerata la particolare delicatezza del servizio, in quanto rivolto a minori in ambito scolastico, ogni decisione in tal senso dovrà essere preventivamente condivisa e concordata con la Stazione Appaltante, che si riserva la facoltà di valutare caso per caso eventuali situazioni eccezionali o di emergenza, al fine di garantire la tutela dell'utenza e la continuità del servizio pubblico.

ART. 7 - DURATA DELL'APPALTO ED EVENTUALI OPZIONI

La durata dell'appalto è di **33 mesi**, con inizio a **gennaio 2026 e conclusione a giugno 2029**, e si estende sui seguenti anni scolastici:

- **A.S. 2025/2026 (gennaio 2026 – giugno 2026)**
- **A.S. 2026/2027 (ottobre 2026 – giugno 2027)**
- **A.S. 2027/2028 (ottobre 2027 – giugno 2028)**
- **A.S. 2028/2029 (ottobre 2028 – giugno 2029)**

Il servizio sarà erogato in tutti i giorni previsti dal calendario scolastico, escluso il sabato.

Comune di Terralba

I pasti destinati dovranno essere garantiti a decorrere dal 1° ottobre di ciascun anno scolastico. La conclusione del servizio seguirà le scadenze fissate dai calendari scolastici regionali.
La Scuola Primaria terminerà orientativamente entro la prima settimana mese di giugno, la Scuola dell'Infanzia il 30 giugno fatte salve eventuali modifiche da parte della Regione Sardegna.

ART. 8 - IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Il valore stimato dell'appalto per l'intera durata contrattuale ammonta a **€ 720.007,75** (importo a base di gara € 718.270,00 + € 1.737,75 oneri sicurezza rischi da interferenza stimati), oltre Iva ai sensi di legge.
Il valore reale dell'appalto, ai fini contrattuali, sarà quello risultante dall'offerta presentata dall'Appaltatore in sede di gara e accettata dall'Amministrazione.
Si ribadisce che tale importo ha natura puramente indicativa e potrà subire variazioni, anche significative, in aumento o in diminuzione, in funzione del numero effettivo di pasti erogati nel corso del servizio.

ART. 9 - COMPENSI DOVUTI

All'appaltatore verrà corrisposto un importo complessivo pari al prezzo unitario del pasto a base di gara, al netto del ribasso offerto (oltre l'importo unitario pari a 0,015 € non soggetto a ribasso per gli oneri sicurezza rischi da interferenza) moltiplicato per il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti, oltre IVA ai sensi di legge.

Nel prezzo unitario a base di gara si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, nel presente capitolato, inerente e conseguente al servizio in oggetto.
Al fine di prevenire situazioni di eccessiva onerosità a carico dell'Appaltatore derivanti da una riduzione del numero di pasti prenotati, l'Amministrazione riconoscerà, per ogni giornata di effettiva erogazione del servizio, un canone minimo giornaliero pari all'importo equivalente a 80 pasti, calcolato sulla base del prezzo unitario offerto in sede di gara.
Qualora la riduzione del numero di pasti venga comunicata entro il giorno precedente l'erogazione del servizio, l'Appaltatore avrà diritto esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente erogati, con esclusione del canone minimo di cui al comma precedente.

Art. 10 – PRESTAZIONI OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere eseguito dall'Appaltatore con **mezzi tecnici e strumentali, capitali e personale propri**, sotto la propria responsabilità organizzativa e gestionale, nonché a proprio rischio, senza che alcun rapporto di subordinazione possa instaurarsi tra la Stazione Appaltante e il personale dell'Appaltatore.
L'esecuzione è subordinata al rigoroso rispetto di tutti i patti, gli oneri e le condizioni previste nel presente capitolato.
Rientrano tra le prestazioni obbligatorie **a totale carico dell'Appaltatore**, ai fini della completa e corretta esecuzione del servizio, le seguenti attività:

Comune di Terralba

- **Esecuzione di interventi straordinari di pulizia e sanificazione** dei locali e delle attrezzature (centro cottura e refettori), da effettuarsi:
  - in via preliminare, prima dell'avvio del servizio all'inizio di ogni anno scolastico;
  - in fase conclusiva, al termine della durata contrattuale.
- **Acquisto delle derrate alimentari secondo gli standard quantitativi e qualitativi previsti**, comprese quelle necessarie per la preparazione di diete speciali e personalizzate.
- **Acquisto di prodotti e attrezzature per la pulizia e la disinfezione**, da utilizzare nei locali destinati alla preparazione e alla somministrazione dei pasti.
- **Fornitura di attrezzature, stoviglie, posate e materiali di consumo** strettamente funzionali allo svolgimento del servizio, ad integrazione della dotazione comunale esistente (a titolo esemplificativo e non vincolante: piatti, bicchieri e posate in materiale riutilizzabile, tovagliato, piccoli elettrodomestici, in conformità alle caratteristiche previste dal D.M. 10 marzo 2020, n. 65).
- **Preparazione dei pasti presso il centro cottura sito in Via Eleonora**, nel rispetto dei menù approvati e delle relative tabelle dietetiche predisposte dall'Azienda Sanitaria Locale competente.
- **Preparazione e somministrazione di diete personalizzate,** incluse quelle speciali per condizioni patologiche documentate, come allergie, intolleranze alimentari (inclusa la celiachia) o altre malattie certificate da idonea documentazione medica, nonché la preparazione di diete personalizzate per

motivi etici o religiosi, garantite su richiesta motivata delle famiglie, previa convalida da parte degli organi competenti.

- **Confezionamento e trasporto dei pasti verso i refettori della scuola dell'infanzia e della scuola primaria** attraverso l'utilizzo di contenitori isotermici idonei e mediante mezzi di trasporto conformi ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.
- **Allestimento e predisposizione dei tavoli dei refettori** ricercando ai soli fini educativi il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni in sintonia con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, scuola, genitori).
- **Somministrazione dei pasti**, mediante attività di scodellamento e/o sporzionamento da parte di personale adeguatamente formato e conforme alle normative igienico-sanitarie vigenti.
- **Riordino, pulizia e sanificazione** dei locali, degli arredi, delle attrezzature, dei macchinari e delle stoviglie impiegate per la preparazione e la somministrazione dei pasti.
- **Gestione dei rifiuti prodotti dal servizio**, comprensiva di raccolta, differenziazione e smaltimento, nel rispetto della normativa ambientale vigente e dei regolamenti comunali in materia.
- **Esecuzione di ogni ulteriore prestazione** contenuta nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'appaltatore in fase di gara, la quale si intenderà vincolante ai fini contrattuali.
- **Conformità a tutte le prestazioni a carattere normativo** collegate e funzionali alle attività sopra elencate, comprese quelle derivanti da regolamenti europei, norme nazionali, regionali e linee guida tecnico-sanitarie, vigenti al momento dell'affidamento e durante tutta la durata del servizio.

Comune di Terralba

ART. 11 - GARANZIA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente affidamento è considerato di **pubblico interesse** e, in quanto tale, **non potrà essere sospeso o abbandonato**.

Qualsiasi sospensione o abbandono, anche parziale, del servizio, così come ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, darà facoltà alla Stazione Appaltante di **sostituirsi all'Appaltatore senza formalità**. Ciò include l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche tramite affidamento ad altra ditta. Tutte le **spese derivanti saranno a carico dell'Appaltatore**, indipendentemente dall'applicazione di eventuali sanzioni e dal risarcimento dei danni.

Nel caso in cui la sospensione o l'abbandono derivino da gravi cause di **forza maggiore**, l'Appaltatore dovrà darne **immediata comunicazione** alla Stazione Appaltante.

Il suddetto servizio è altresì qualificato come **servizio pubblico essenziale** ai sensi della Legge 12 giugno 1990, n. 146 ("Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali") e successive modifiche.

Pertanto, il servizio **non potrà essere sospeso** al di fuori delle modalità previste dal presente capitolato o dalla legge. L'Appaltatore si impegna a **rispettare la normativa in materia di sciopero** e ad assicurare la **continuità del servizio**, garantendo i **contingenti minimi di personale** in caso di sciopero.

Ogni eventuale riduzione o sospensione del servizio legata all'esercizio del diritto di sciopero dovrà essere **comunicata con un preavviso di almeno 3 giorni**, salvo problematiche che esulino dalla volontà dell'Amministrazione.

ART. 12 - ADEMPIMENTI NORMATIVI PRELIMINARI

L'Appaltatore dovrà ottemperare ai seguenti adempimenti preliminari prima dell'avvio del servizio e mantenerli validi per tutta la durata contrattuale:

- **Notifica sanitaria:** provvedere alla **notifica sanitaria** presso l'ufficio SUAPE competente per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, inclusivo delle attività di trasporto.
- **Sistema HACCP:** predisporre, attuare e mantenere procedure basate sul **sistema HACCP** (Regolamento CE 852/2004) per la preparazione e distribuzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva scolastica. Una copia del documento dovrà essere consegnata al Comune prima dell'inizio del servizio. L'Appaltatore si impegna a mantenere aggiornati tali documenti, provvedendo a consegnare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni revisione necessaria.
- **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR):** redigere il proprio **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** e implementare tutte le misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici derivanti dall'attività svolta. Dovrà inoltre considerare i rischi interferenziali individuati nel **DUVRI** predisposto dalla Stazione Appaltante, proponendo eventuali integrazioni. L'attuazione di tali misure è considerata condizione minima di sicurezza e il DVR potrà essere aggiornato in caso di modifiche tecniche, logistiche, organizzative, normative o incidenti che incidano sulle modalità di erogazione del servizio.
- **Formazione del personale:** dimostrare che tutto il personale impiegato sia in possesso degli **attestati di formazione obbligatori** in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro.
- **Idoneità sanitaria del personale:** assicurare che il personale addetto sia in possesso delle necessarie **certificazioni di idoneità sanitaria**, ottenute tramite visite mediche periodiche, in conformità con la normativa vigente.

Comune di Terralba

Tutte le spese necessarie all'attuazione dei suddetti adempimenti normativi saranno interamente a carico dell'Appaltatore.

ART. 13 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'Appaltatore è tenuto al **rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune (in allegato al presente capitolato), garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche e sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.**

Le tabelle dietetiche saranno implementate su un ciclo di distribuzione di quattro settimane.

Per massimizzare l'uso di prodotti stagionali e generare risparmi economici, i menù saranno suddivisi in:

- invernale: indicativamente dal 15 ottobre al 15 marzo;
- primaverile/estivo: indicativamente dal 16 marzo al 14 ottobre.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare queste date in base alle effettive condizioni climatiche.
Il menù per la scuola dell'infanzia sarà lo stesso di quello previsto per la scuola primaria. L'unica differenza consisterà nell'adeguamento delle grammature per la destinazione a un'utenza adulta, oltre a eventuali integrazioni che l'Appaltatore desideri proporre.
La Stazione Appaltante potrà approvare variazioni ai menù, convenendo con l'Appaltatore le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.
Per quanto attiene alla quantità orientativa degli alimenti per persona e per pasto si farà riferimento, quale valido strumento di supporto, all'apposita tabella sulle grammature degli alimenti per i pasti delle mense scolastiche riportata nelle linee guida 2009/10 del 28/12/09 adottate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di Cagliari.

L'Appaltatore è, altresì, tenuto a fornire alla Stazione Appaltante, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.
Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.
Comune di Terralba
Le grammature degli alimenti potranno subire eventuali modifiche, in accordo con la Stazione Appaltante e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.
Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con la Stazione Appaltante, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente.
Tuttavia, è consentito all'Appaltatore, in via temporanea e previa comunicazione alla Stazione Appaltante per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- criticità nell'approvvigionamento delle derrate alimentari causate da problematiche legate ai fornitori.

Il pasto giornaliero dovrà essere composto da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;

- frutta di stagione (da proporre a rotazione nell'arco della settimana) o yogurt;
- pane fresco.

La fornitura di ogni tipologia di pasto dovrà rispettare l'alternanza settimanale del menù e, relativamente alla frutta, dovrà conformarsi ad un criterio di ampia variabilità e graduabilità dei prodotti.

L'Appaltatore si impegna a fornire, in ciascun plesso scolastico e senza costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante, un quantitativo supplementare di alimenti tale da coprire eventuali necessità di sostituzioni straordinarie dovute a situazioni come caduta del piatto, fuoriuscita del cibo, errata consegna o altri imprevisti legati alla somministrazione dei pasti.

L'acqua da somministrare durante i pasti sarà quella della rete idrica, filtrata tramite impianti di microfiltrazione installati in ogni sede, con l'obiettivo di ridurre i consumi energetici e il ricorso alla plastica. L'acqua dovrà essere riempita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o in altro materiale idoneo e, successivamente, versata nei bicchieri con le modalità che verranno concordate successivamente dalla stazione appaltante.
Nel caso in cui, per motivi accertati dagli organi competenti, questa soluzione non sia attuabile, l'Appaltatore fornirà l'acqua in confezioni, senza poter richiedere compensi aggiuntivi.

Comune di Terralba

ART. 14 - REQUISITI QUALITATIVI E MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'Appaltatore è tenuto al rispetto degli standard qualitativi e merceologici previsti dal capitolato, dalla propria offerta tecnica e dalla normativa vigente.
Ferma restando la completa autonomia dell'Appaltatore nella scelta delle fonti di approvvigionamento, tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche minime di cui alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 dell'Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale della Regione Autonoma della Sardegna (Allegato 2)

L'Appaltatore è tenuto ad applicare inoltre, nella scelta delle derrate alimentari e nella preparazione dei pasti, quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, recante: *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".*
Il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), relativamente alle clausole contrattuali previste per i criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), costituisce un obbligo contrattuale vincolante e si traduce in una serie di adempimenti di cui si riportano di seguito le relative prescrizioni.

a) I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con

certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

b) **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

c) **Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)**: biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

Comune di Terralba

d) **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

e) **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente4, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

f) **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici ",

"rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

a. Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

g) **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea. Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Comune di Terralba

h) **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti

agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento.

i) **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt**: biologico.

j) **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.

k) **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

l) **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

m) **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Comune di Terralba

La Stazione Appaltante, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.
La Stazione Appaltante, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2006" della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

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

La Stazione Appaltante richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita

visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.
L'elenco regionale dei fornitori degli agriturismi della Sardegna istituito con la L. R. n.1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa appaltatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.
Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), la Stazione Appaltante non intende utilizzarli nel servizio di mensa scolastica e richiede da parte dell'Appaltatore il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

L'Appaltatore deve adottare un sistema di approvvigionamento fondato sulla selezione accurata, codifica e qualificazione di fornitori e prodotti, acquisendo da questi le necessarie certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità, da rendere disponibili alla Stazione Appaltante.
L'intero sistema di fornitura, approvvigionamento, stoccaggio e conservazione deve garantire la sicurezza, la tracciabilità e la salubrità degli alimenti.
Le derrate presenti nel centro cottura devono essere esclusivamente quelle necessarie alla produzione prevista dal presente appalto.
È vietato utilizzare il centro cottura per lo stoccaggio, la preparazione o la conservazione di prodotti destinati ad attività diverse da quelle oggetto dell'appalto.
Comune di Terralba
Parimenti, è vietato utilizzare alimenti o preparazioni provenienti da strutture esterne rispetto al centro di cottura messo a disposizione dall'operatore economico per l'esecuzione del presente appalto, salvo situazioni straordinarie di emergenza, previamente autorizzate dalla Stazione Appaltante.
Per ogni alimento impiegato devono essere disponibili informazioni chiare sull'origine e il prodotto deve essere costantemente identificabile tramite etichette, cartelli o contenitori idonei; le etichettature devono essere in lingua italiana, complete, leggibili e prive di ambiguità, anche nel caso di confezioni già aperte.
L'Appaltatore dovrà esporre **in prossimità dell'ingresso degli edifici scolastici, un elenco chiaro e aggiornato delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti,** indicando per ciascuna la provenienza, con il nome e la sede del produttore o fornitore, al fine di garantire trasparenza verso l'utenza e le famiglie**.**

ART. 15 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Nella esecuzione del servizio l'Appaltatore deve attenersi scrupolosamente al proprio piano di autocontrollo per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari, secondo il sistema HACCP, adottato in conformità alla normativa vigente.
Per la preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per

quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima, conformi a quanto descritto nella tabella merceologica.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

In particolare, si richiede quanto segue:

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

Comune di Terralba

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

a) cuocere le verdure a vapore o al forno;
b) sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
c) cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
d) aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
e) preparare il purè con patate fresche lessate;
f) le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
g) le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
h) limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
i) non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
j) solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti;
k) si raccomanda l'obbligo di utilizzo di sale iodato.

Per altre preparazioni occorre concordare con la Stazione Appaltante le modalità da seguire.

È assolutamente vietato:

a) bruciare il cibo;
b) friggere il cibo;
c) l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
d) l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
e) l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
f) doppiare le porzioni di carboidrati.

Le modalità di cottura dovranno essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti).
Le cotture dovranno essere complete. È conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti.
Dovrà essere utilizzato unicamente olio extra-vergine di oliva. Non è ammesso l'uso di olio di semi. Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola (es. pelati), potrà essere utilizzata per i turni immediatamente successivi e conservata in appositi contenitori chiusi per alimenti (massimo un giorno).
È fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Comune di Terralba

L'Appaltatore si impegna a preparare e fornire, su richiesta della Stazione Appaltante e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, etc.) ed altre iniziative con proposta di specifico menù predisposto nel rispetto delle linee guida regionali (il costo unitario è quello di aggiudicazione).

ART. 16 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

L'Appaltatore dovrà predisporre **pasti speciali** per soddisfare diverse esigenze degli utenti.

Questi includono, a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- **Diete speciali/terapeutiche:** definite da prescrizioni mediche per allergie, intolleranze (es. celiachia, intolleranza al lattosio), patologie o altre condizioni cliniche specifiche.
- **Diete per motivi etici o religiosi:** volte a rispettare convinzioni personali o precetti religiosi, come diete vegetariane, vegane, senza carne di maiale o altre restrizioni alimentari dettate dalla fede.

Per le **diete speciali/terapeutiche**, la necessità dovrà essere certificata da un medico di medicina pubblica. I genitori o tutori dell'alunno dovranno presentare una richiesta scritta sull'apposito modulo dell'ufficio pubblica istruzione, allegando il certificato medico, il referto e il menù alternativo richiesto all'Appaltatore.
Le **diete per motivi etici o religiosi** saranno garantite su richiesta formale e motivata delle famiglie, previa convalida da parte degli organi competenti.

I pasti speciali dovranno essere forniti direttamente dall'Appaltatore, in singoli contenitori termici monoporzione e recare ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, senza che ciò possa dare diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione.
Se i pasti sono rivolti ad un plesso diverso da quello dove è ubicato il centro cottura, dovranno essere trasportati in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerli alla temperatura prevista dalla legge.

In caso di indisposizione temporanea di un alunno per motivi di salute, **esclusivamente su prescrizione medica**, dovrà essere prevista, senza alcun onere aggiuntivo a carico della Stazione Appaltante, la possibilità di richiedere, oltre al menù previsto per la giornata, un menù speciale fino a un massimo del 5% dei pasti per ciascun plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco con olio extravergine di oliva oppure minestra in brodo vegetale;
- Secondo piatto: una porzione di formaggio o, in alternativa, carni bianche cotte a vapore accompagnate da carote o patate lesse.

Comune di Terralba

La richiesta per la preparazione della cosiddetta "dieta in bianco" dovrà pervenire all'Appaltatore entro le ore 09:00 del giorno stesso in cui è richiesto il servizio, e sarà verificata dallo stesso.
Tale regime dietetico, strettamente collegato a episodi temporanei di indisposizione, potrà essere somministrato per un massimo di due giorni consecutivi. In caso di persistenza dell'indisposizione oltre tale periodo, a partire dal terzo giorno l'alunno dovrà obbligatoriamente presentare prescrizione medica aggiornata, secondo le modalità sopra indicate.
Nella preparazione e somministrazione delle diete speciali dovrà essere posta particolare attenzione a evitare contaminazioni con gli altri alimenti, garantendo al contempo l'integrazione e il trattamento non discriminatorio di tutti gli utenti.

ART. 17 – CONFEZIONAMENTO, VEICOLAZIONE E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI E DEI MEZZI DI TRASPORTO

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire in bacinelle gastronorm con coperchio ermetico, munito di guarnizioni, e i pasti dovranno essere inseriti in contenitori termici multi-razione che mantengano le temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione: i pasti caldi dovranno essere mantenuti a temperature comprese tra +60° e +65° C, mentre quelli freddi dovranno essere conservati a una temperatura inferiore ai +10° C. Frutta e pane saranno trasportati in contenitori idonei, con coperchio.

Per le diete speciali, i pasti dovranno essere disposti in contenitori adeguati e trasportati in contenitori termici mono-porzione. Tali contenitori isotermici, sia multi-razione che mono-porzione, devono essere realizzati in polipropilene non espanso o materiale simile. I contenitori isotermici e tutte le attrezzature necessarie (bacinelle, coperchi, ceste in plastica, ecc.) saranno forniti dall'Appaltatore, salvo quanto già disponibile a livello comunale.

L'Appaltatore deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge per il trasporto alimentare.

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'Appaltatore.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa), analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

Comune di Terralba

I pasti dovranno essere consegnati nei refettori dei tre plessi scolastici entro un arco temporale compreso tra i 20 e i 5 minuti antecedenti le ore 12:00 per la scuola dell'infanzia e le 13.00 per la scuola primaria, salvo diversa disposizione per esigenze organizzative o didattiche. Non saranno ammessi ritardi. I pasti dovranno essere accompagnati da apposita bolla di accompagnamento, a cura e spese dell'Appaltatore.

ART. 18 – ORDINATIVI DEI PASTI E GESTIONE INFORMATIZZATA DEL RILEVAMENTO PRESENZE

La Stazione Appaltante, al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti, metterà a disposizione un programma applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni.

L'utente della mensa accede al sistema informativo web, messo a disposizione su internet, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentiranno di gestire la propria situazione e le proprie prenotazioni dei pasti.

Il sistema informativo assicurerà le seguenti funzionalità:

- garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;

- fornire al centro di cottura un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo di destinazione;
- garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- garantire un controllo amministrativo-contabile, ai fini della tempestiva fatturazione.

L'Appaltatore riceverà una propria utenza (con username e password) per accedere al sistema, impegnandosi alla conservazione delle credenziali con la massima riservatezza, in considerazione della natura dei dati, che includono la presenza e nominativi di soggetti minori.

I dati di presenza con l'esatto numero dei pasti ed eventuali menù speciali saranno disponibili all'Appaltatore attraverso l'apposito portale entro le ore **9:00** per ogni giornata di fornitura. Eventuali correzioni delle presenze oltre l'orario indicato, in casi eccezionali di errore o malfunzionamenti, saranno apportate dalla stazione appaltante, previo contatto telefonico con l'operatore economico, al fine di verificare che la produzione dei pasti non sia già stata avviata.

L'Appaltatore ha la responsabilità di verificare, al momento della somministrazione dei pasti, la corrispondenza tra gli elenchi disponibili presso il sistema informatico e gli utenti effettivamente presenti, comunicando alla Stazione Appaltante ogni incongruenza rilevata.

ART.19 – PREVENZIONE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI, TRATTAMENTO DEI RESIDUI, DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Comune di Terralba

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

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

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

Devono inoltre essere analizzate, a cura dell'Appaltatore, le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

a) attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
b) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi devono essere chiaramente disciplinati indicando fruitori, modalità e procedure.

Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà.

Questo tipo di gestione non può essere però la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio.

La Stazione Appaltante, in aderenza alla Legge 155/2003 "*Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*", previo parere circa le modalità da parte della A.S.L. competente per territorio, in accordo con l'Appaltatore, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti del terzo settore ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n°189 del 13/8/2002 – art. 8.

Comune di Terralba

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mensa dalle refezioni scolastiche, si pone quale condizione che:

- l'Associazione dovrà essere iscritta all'albo presente nella ASL;
- dovrà essere individuata la colonia felina o canina interessata, quanto più vicina possibile territorialmente al luogo di ritiro dei residui;
- l'Associazione dovrà essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non potrà, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- dovrà essere regolamentato il momento del ritiro;
- a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi dovrà essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

È vietata ogni forma di riciclo all'interno dei pasti dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo specifiche modalità concordate con la Stazione Appaltante.

L'Appaltatore dovrà garantire **una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti**, coerente con le modalità di raccolta del Comune.
I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa nei singoli plessi scolastici dovranno essere raccolti giornalmente in sacchetti e pattumiere a carico della ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo o eventualmente destinate al recupero in sistemi di compostaggio di prossimità.
Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'Appaltatore, al fine di ridurre la produzione di rifiuti, dovrà adottare le seguenti misure:

a) i pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile);
b) i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili;
c) i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432;
d) privilegiare, ove disponibili, i prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.
e) non utilizzare le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Comune di Terralba

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).
Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento filo strada saranno a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 20 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'Appaltatore è tenuto, a propria cura e spese, a svolgere tutte le attività necessarie a garantire i più elevati standard igienico-sanitari in tutti gli ambienti destinati al servizio di ristorazione, nel pieno rispetto delle procedure di pulizia e sanificazione previste dal Piano HACCP.

L'Appaltatore dovrà provvedere a una pulizia straordinaria approfondita di tutti i locali, arredi e attrezzature all'inizio di ciascun anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, e nuovamente alla sua conclusione. Questa operazione garantirà un ambiente igienizzato e pronto all'uso o alla chiusura. Prima dell'inizio dell'erogazione quotidiana del servizio e per tutta la sua durata, l'Appaltatore dovrà eseguire la pulizia e la sanificazione generale di tutti i locali, arredi e attrezzature. Questo include sia le proprietà comunali sia quelle della ditta, assicurando che siano sempre mantenute in perfette condizioni igieniche.

Nei singoli plessi scolastici, quotidianamente, l'Appaltatore è responsabile di sparecchiare, pulire, disinfettare, areare i locali e riordinare tavoli e sedie negli spazi adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti. Qualora il consumo dei pasti avvenga in più turni, è imprescindibile che, tra un turno e l'altro, la ditta provveda a rigovernare e sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che gli alunni del turno successivo prendano posto. Tali operazioni dovranno essere eseguite solo al termine della consumazione dei pasti, dopo aver verificato l'assenza di alunni, insegnanti, collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi i necessari controlli e ispezioni. All'inizio e al termine dell'attività di produzione nel Centro di cottura e di somministrazione nei refettori/aule, così come al termine di ciascun turno del pasto, i tavoli e le sedie dovranno essere sanificati con un prodotto a base alcolica idoneo.

Comune di Terralba

L'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie.

Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie e nei locali della scuola primaria, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede del refettorio, in modo da garantire di non arrecare interruzione al servizio.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è **assolutamente vietato** detenere negli stessi spazi detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci impiegati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere sostituiti quotidianamente e, una volta usati, non possono essere lasciati all'interno dei locali di preparazione/somministrazione. Detersivi e altri prodotti di sanificazione devono essere conservati esclusivamente in un locale apposito o in armadi chiusi, mantenuti nelle loro confezioni originali complete di etichetta. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere sempre disponibili e conservate nel luogo di esecuzione del servizio per consultazione e verifica.

In ottemperanza al D.M. Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", l'Appaltatore è obbligato a utilizzare detergenti con

l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o etichette ambientali equivalenti conformi alla norma UNI EN ISO 14024. Per la pulizia delle superfici dure, i prodotti dovranno essere conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti e muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Inoltre, per ottimizzare l'efficienza dei lavaggi e minimizzare l'impatto ambientale, prima di procedere al lavaggio a umido, tutti i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco da stoviglie, pentole e altre attrezzature.

ART. 21 - USO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE DOTAZIONI A DISPOSIZIONE DEL SERVIZIO

La Stazione Appaltante mette a disposizione dell'Appaltatore, in **comodato gratuito**, le seguenti risorse per il servizio di ristorazione scolastica:

- Il **centro di cottura** completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, situato nella scuola dell'infanzia di via Eleonora.
- I **refettori**, dotati di tavoli e sedie, presso le scuole dell'infanzia di via Eleonora, via Asilo e la scuola primaria di via Roma.
- Le **attrezzature comunali esistenti**, come specificato nell'allegato al presente capitolato.

All'atto della presa in carico del servizio, le parti redigeranno congiuntamente un **inventario in contraddittorio** per documentare la consistenza dei locali, impianti e attrezzature consegnate all'Appaltatore.

I locali e le attrezzature forniti sono destinati esclusivamente alla gestione del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia di Terralba, salvo eventuali deroghe autorizzate dalla Stazione Appaltante. L'Appaltatore ha l'obbligo di restituire tali beni, alla scadenza del contratto, nello stesso stato in cui li ha ricevuti, considerando il normale deperimento d'uso.

Comune di Terralba

L'ingresso ai locali mensa è **riservato esclusivamente** al personale dell'Appaltatore, alla ASL e a quello espressamente autorizzato dal Comune (Ufficio Pubblica Istruzione, Ufficio Tecnico, rappresentanti della commissione mensa se nominata). L'accesso a persone non autorizzate è vietato e sarà sanzionato.

Le attrezzature comunali saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato di fatto in cui si trovano. L'Appaltatore assumerà la custodia dei beni inventariati ai soli fini del presente appalto, con l'onere di assicurarne la **buona conservazione**. Alla cessazione del rapporto, l'Appaltatore dovrà restituire l'intera dotazione in efficienza e buono stato.

Qualora l'Appaltatore ritenga necessario sostituire o integrare le attrezzature esistenti, dovrà provvedere a **proprie cura e spese**, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, per garantire la regolare esecuzione del servizio. Questo include l'inserimento di tutti gli strumenti e le attrezzature necessarie per cucina e refezione, come robot, stoviglie, posate, bicchieri, mestoli dosatori, tovaglie, tovaglioli in carta e piatti, etc.

L'Appaltatore ha l'obbligo di:

- **Acquistare, a proprie spese,** il **tovagliato** per tutti i plessi scolastici con **cadenza annuale**, all'inizio dell'anno scolastico. Il primo acquisto dovrà essere effettuato all'avvio del servizio. Sarà redatto un apposito inventario delle attrezzature acquistate o fornite dalla ditta, sottoscritto dai rappresentanti di

entrambe le parti contraenti. Le attrezzature fornite dall'Appaltatore durante l'espletamento del servizio rimarranno di sua proprietà.

- **Acquistare, a proprie spese,** stoviglie (piatti, forchette, cucchiai, cucchiaini, bicchieri) **per tutti i plessi scolastici con cadenza annuale** all'inizio dell'anno scolastico, previa verifica dell'effettiva necessità, sulla base del numero degli iscritti al servizio.
- **Mettere a disposizione, a proprie spese, una lavastoviglie presso la scuola primaria di Via Roma.** La lavastoviglie fornita dall'Appaltatore durante l'espletamento del servizio rimarrà di sua proprietà.

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

Le tovagliette monoposto eventualmente messe a disposizione dell'Appaltatore, usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Comune di Terralba

Le apparecchiature messe a disposizione dell'Appaltatore, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Le lavastoviglie professionali messe a disposizione dell'Appaltatore, devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Tutte le attrezzature, sia quelle messe a disposizione dalla Stazione Appaltante sia quelle dell'Appaltatore, dovranno essere **conformi alle vigenti disposizioni di legge**. La Stazione Appaltante declina ogni responsabilità qualora vengano utilizzate attrezzature non conformi.

Tutti i beni, materiali e attrezzature, messi a disposizione dall'Appaltatore per lo svolgimento del servizio resteranno di sua esclusiva proprietà e dovranno essere restituiti o rimossi dall'Appaltatore al termine del contratto, senza che la Stazione Appaltante acquisisca alcun diritto di proprietà su di essi.

La **manutenzione ordinaria e straordinaria** degli impianti, macchinari e attrezzature di proprietà comunale, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, sono a **carico del Comune**. Il Comune potrà incaricare l'Appaltatore di eseguire tale manutenzione; in questo caso, le somme anticipate dall'Appaltatore verranno rimborsate dietro presentazione di regolare fattura. Sono altresì a carico della Stazione Appaltante le spese per il riscaldamento dei locali, l'energia elettrica, il gas e l'acqua per la cottura degli alimenti.
In caso di guasti o inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne **immediata comunicazione alla Stazione Appaltante**. Per ogni intervento di manutenzione ordinaria, l'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante la necessità prima dell'inizio dei lavori.
Eventuali **migliorie** delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.
In caso di **danneggiamento** dei locali e attrezzature dovuto a incuria o dolo dell'Appaltatore, verrà eseguita una perizia per quantificare il danno subito dalla Stazione Appaltante. Le somme dovute a titolo di risarcimento verranno recuperate, per quanto possibile, mediante decurtazione dal corrispettivo mensile o attingendo dall'importo versato a titolo di cauzione.
Comune di Terralba
Il personale dell'Appaltatore è tenuto quotidianamente, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e che tutto sia in ordine, assicurandosi che l'accesso di servizio sia ben chiuso.
Eventuali **variazioni delle sedi** durante il periodo di vigenza del contratto saranno comunicate con congruo anticipo all'Appaltatore, senza che quest'ultimo possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi.

ART. 22 – DISCIPLINA DEL PERSONALE

L'Appaltatore dovrà impiegare per l'esecuzione del servizio solo **personale capace, qualificato e fisicamente idoneo**, in possesso di tutte le certificazioni e autorizzazioni amministrative e sanitarie previste dalla normativa vigente.
La presenza minima giornaliera del personale dovrà essere garantita secondo le seguenti modalità:

- **1 cuoco per 5 ore al giorno;**
- **1 aiuto cuoco per 3 ore al giorno;**
- **8 addetti al servizio mensa, ciascuno per 2 ore al giorno (a partire dall'anno scolastico 2026/2027 il numero degli addetti dovrà aumentare a 9);**
- **1 autista per 2 ore al giorno.**

Il personale addetto al servizio mensa è dimensionato per assicurare un **rapporto medio minimo di almeno 1 operatore ogni 25 bambini presenti.** Eventuali assenze dovranno essere immediatamente reintegrate per

mantenere invariato tale rapporto. In ogni caso, l'Appaltatore dovrà disporre di un organico complessivo sufficiente e idoneo, per numero e qualifica, a garantire un servizio adeguato.
Prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative qualifiche e mansioni. Ogni variazione del personale dovrà essere tempestivamente comunicata alla Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio, senza che ciò comporti maggiori oneri per il Committente.

L'Appaltatore dovrà indicare un **responsabile referente** a cui affidare la direzione complessiva del servizio. Il Referente sarà il punto di contatto principale con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche relative alla distribuzione, alla qualità dei pasti e ad altre questioni tecniche.
Dovrà inoltre garantire la propria presenza per incontri con i rappresentanti scolastici e della Stazione Appaltante.
Il Referente sarà responsabile della documentazione richiesta dalla normativa igienico-sanitaria e di settore, nonché dal contratto. Sarà tenuto a offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, in merito all'autocontrollo igienico, alla sua gestione e a eventuali integrazioni o modifiche necessarie. Tutte le comunicazioni e contestazioni del Comune rivolte al Referente si intenderanno come direttamente presentate all'Appaltatore.
In caso di assenza o impedimento del Referente (ferie, malattia, cessazione del rapporto), l'Appaltatore dovrà provvedere prontamente alla sua sostituzione e darne comunicazione all'Amministrazione. Il Referente dovrà essere sempre reperibile telefonicamente durante l'orario del servizio (orientativamente dalle 9:00 alle 13:30).

Comune di Terralba

Il personale addetto al servizio deve osservare scrupolosamente le norme di igiene personale e mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale scolastico e comunale. Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà rappresentare un punto di riferimento stabile per i bambini; pertanto, una volta accertata l'idoneità, l'Appaltatore dovrà evitare, per quanto possibile, la rotazione dei medesimi addetti tra i diversi plessi scolastici.
L'Appaltatore garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro e/o uniformi in buono stato d'uso, oltre a cuffie, guanti e ogni altro dispositivo di protezione individuale (DPI) opportuno o reso obbligatorio da leggi e regolamenti vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Dovranno essere previsti indumenti di colori distinti per i processi di produzione, distribuzione, trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia/sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dovranno essere preferibilmente di colore chiaro. Tali indumenti e DPI devono essere indossati costantemente durante le ore di servizio ed essere sempre in perfetto stato di pulizia. Gli operatori devono inoltre essere provvisti di un cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente. In generale, l'igiene e il decoro dovranno essere sempre salvaguardati in maniera ottimale durante lo svolgimento del servizio. Il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per la prevenzione ed eliminazione di rischi derivanti dallo stato di salute degli addetti.

L'Appaltatore dovrà provvedere alle opportune sostituzioni in caso di assenze del personale dovute a qualsiasi causa o motivo, senza diritto a ulteriori compensi. Sarà inoltre tenuto a sostituire il personale che tenga una condotta irrispettosa, indecorosa, che sia trascurato nel servizio, inidoneo alle mansioni, che violi l'obbligo di riservatezza o che usi un linguaggio offensivo. Qualora l'Appaltatore non provveda di propria iniziativa, verrà formalmente invitato a farlo; in caso di ulteriore inerzia, verranno applicate le penali previste nel capitolato. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento per evitare disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

L'Appaltatore assicura il rispetto della normativa fiscale, previdenziale, assistenziale e assicurativa vigente, nonché quella relativa alla sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.), assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Ai sensi dell'art. 11, commi 1 e 2 del D.Lgs. 36/2023, l'Appaltatore è obbligato ad applicare il CCNL per i dipendenti dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo sottoscritto in data 5 giugno 2024 (codice CNEL H05Y).

L'Appaltatore potrà eventualmente applicare un CCNL alternativo proposto in fase di gara, purché garantisca pari tutele economiche e normative per i lavoratori (anche in subappalto), come attestato da un'eventuale dichiarazione di equivalenza conforme all'articolo 5 dell'allegato I.01 del Codice. Qualsiasi inosservanza in dette materie potrà essere causa di risoluzione contrattuale in danno dell'impresa.

In caso di accertamento diretto o segnalazione da parte dell'Ispettorato del Lavoro, INPS o INAIL di violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali e assistenziali, sarà quantificato l'importo delle somme non pagate. In tale circostanza, il Comune è autorizzato a sospendere i pagamenti a favore dell'impresa per un importo pari alle somme non pagate, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcun danno. L'impresa dovrà rispettare le norme relative alla sicurezza e alla salute dei lavoratori, dotando il personale di strumenti e mezzi di protezione idonei, quando necessario. Il mancato rispetto delle norme di sicurezza e antinfortunistiche, se rilevato dall'Amministrazione, potrà essere causa di risoluzione del contratto. L'impresa dovrà impartire istruzioni al personale addetto circa le modalità di esecuzione del servizio stabilite nel presente capitolato e sui rischi specifici esistenti negli ambienti interessati. L'Amministrazione è sollevata da qualsiasi obbligo o responsabilità per quanto riguarda retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione contro gli infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi. L'impresa è tenuta a esibire i libri paga e matricola del personale addetto al servizio su richiesta dell'Amministrazione, nonché a presentare gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali.

Comune di Terralba

Il personale dipendente dell'Appaltatore, nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR 16 aprile 2013, n. 62 e ss.mm.ii.) e del relativo Codice di comportamento integrativo del Comune di Terralba. Il personale è altresì soggetto al Codice disciplinare di cui all'art. 59 CCNL Funzioni Locali del 21.05.2018. L'Appaltatore dovrà verificare che gli operatori, rappresentando i Servizi dell'Amministrazione Comunale di Terralba

nell'espletamento delle loro funzioni, rispettino i codici disciplinari e di comportamento dei dipendenti pubblici applicabili.

La ditta è tenuta a implementare un **Piano di formazione continua** per il personale coinvolto nel servizio, da presentare alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio.

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

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

- **Reg. CE 852/2004:** autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche durante la distribuzione, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale.
- **D.Lgs. 81/2008:** salute e sicurezza sul lavoro, con addestramento all'uso corretto di macchine e attrezzature se necessario.
- **Metodologie di lavoro:** lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.).
- **per gli addetti alla sala mensa e alla cucina:** la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- **per gli addetti alla cucina:** le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Comune di Terralba

L'Appaltatore potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti per la qualità del servizio.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere il programma di formazione alla Stazione Appaltante.

ART.23 - CLAUSOLA SOCIALE

Il presente appalto è soggetto all'applicazione delle clausole sociali, in conformità a quanto previsto dall'articolo 57 del Codice dei contratti pubblici, nonché agli obblighi e agli impegni previsti dall'articolo 102 del medesimo Codice.

Nello specifico l'Appaltatore si impegnerà a garantire la stabilità occupazionale, le pari opportunità generazionali e di genere, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate, garantendo l'applicazione del CCNL indicato in sede di gara o CCNL equivalente.

L'Appaltatore avrà l'obbligo di:

a) attuare gli impegni previsti nel "progetto di assorbimento" presentato durante la fase di gara;
b) adottare il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL) indicato nei documenti di gara, oppure un CCNL alternativo proposto dall'operatore economico durante la fase di gara, purché tale contratto garantisca pari tutele economiche e normative per i lavoratori e per quelli in subappalto, rispetto a quanto previsto dal CCNL indicato nel Disciplinare di gara (come da eventuale dichiarazione di equivalenza presentata in sede di gara, conforme a quanto previsto dall'articolo 5 dell'allegato I.01 del Codice, attestante che il CCNL alternativo offre le stesse tutele);
c) attuare le disposizioni del Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";
d) applicare le disposizioni previste dal CCNL in merito ai cambi di gestione (l'elenco aggiornato del personale dell'attuale gestore del servizio, completo di tutte le informazioni contrattuali, è allegato al presente capitolato);
e) applicare le eventuali disposizioni del CCNL applicato in materia di cambi di gestione (in allegato al presente capitolato l'elenco del personale dell'attuale ditta gestore del servizio);
f) assicurare l'osservanza della legge n. 68 del 1999;
g) garantire che almeno il 30% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, sia costituito da donne;
h) garantire che almeno il 30% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, sia costituito da giovani (under 36);
i) assicurare l'osservanza degli obblighi relativi all'allegato II.3, comma 1, 2 e 3 del Codice.

Comune di Terralba

ART. 24 - VIGILANZA, CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La fase di esecuzione dell'appalto riveste un'importanza fondamentale per la tutela dell'interesse pubblico. Essa richiede che l'Appaltatore adempia a tutte le obbligazioni contrattuali con il massimo grado di professionalità e diligenza, nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni contenute nei documenti contrattuali.
In conformità all'art. 114 e all'Allegato II.14 del Codice dei Contratti Pubblici, la Stazione Appaltante provvederà alla nomina del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), il quale avrà il compito di effettuare le verifiche di conformità e accertare che le prestazioni contrattuali siano eseguite correttamente, sia sotto il profilo tecnico ed economico, sia sotto l'aspetto qualitativo e funzionale.

Il DEC assicurerà inoltre un monitoraggio costante dell'esecuzione del servizio, intervenendo tempestivamente con azioni correttive qualora vengano riscontrate difformità rispetto alle condizioni previste dal contratto.
Ai sensi dell'articolo 31, comma 2, dell'Allegato II.14 del Codice, le attività di controllo tecnico-contabile relative all'esecuzione del contratto, comprese quelle riguardanti eventuali proposte migliorative contenute nell'offerta tecnica, saranno svolte sulla base di criteri di misurabilità della qualità, mediante apposite check-list. L'esito di tali controlli sarà documentato in verbali sottoscritti da entrambe le parti.
La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, di disporre controlli in loco, presso i centri di cottura, refettori, locali accessori, mezzi di trasporto, attraverso personale interno o professionisti esterni incaricati. Tali controlli sono finalizzati alla verifica della conformità del servizio reso dall'aggiudicatario rispetto alle prescrizioni del presente Capitolato. Le figure preposte al controllo potranno, altresì, consumare il pasto del giorno, a scopo di verifica.
È parimenti facoltà della Stazione Appaltante prevedere, presso i medesimi locali e senza limiti di orario, la presenza continuativa di incaricati (interni o esterni), con funzione di vigilanza sull'esatta applicazione delle condizioni contrattuali.
La Stazione Appaltante si riserva il diritto di respingere qualsiasi merce che risulti avariata, alterata, sofisticata o comunque non conforme alle caratteristiche qualitative e merceologiche prescritte, anche a seguito di analisi chimiche. In tal caso, l'Appaltatore sarà tenuto a sostituire immediatamente i quantitativi respinti, pena la risoluzione del contratto.
Comune di Terralba
L'Appaltatore dovrà garantire, su richiesta, la disponibilità di un "pasto-test" da conservare per almeno 48 ore in condizioni igienico-sanitarie idonee, al fine di consentire eventuali controlli da parte dell'Amministrazione. Inoltre, dovrà assicurare la presenza di strumentazione adeguata per il controllo rapido della temperatura sia dei cibi serviti, sia degli impianti di refrigerazione.
La Stazione Appaltante può, in ogni momento, richiedere all'Appaltatore la messa a disposizione di documentazione amministrativa e contabile utile a comprovare la veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara, l'effettivo utilizzo degli approvvigionamenti indicati, la loro provenienza e tracciabilità, nonché la regolarità del trattamento economico, giuridico e previdenziale del personale impiegato.
L'Appaltatore è tenuto a fornire alla Stazione Appaltante, con cadenza bimestrale, la seguente documentazione:

a) Fatture relative ai prodotti alimentari acquistati e consegnati nel bimestre di riferimento.

Tali fatture dovranno riportare in modo chiaro, inequivocabile e dettagliato:

- il peso, il tipo e le caratteristiche degli alimenti (es. biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, ecc.);
- per i prodotti ittici, la denominazione scientifica della specie e il luogo di cattura;
- i riferimenti identificativi del contratto, della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le fatture e gli eventuali documenti di trasporto allegati dovranno essere riconducibili esclusivamente al contratto oggetto dell'appalto.

b) Fatture di acquisto dei prodotti per la pulizia impiegati nello svolgimento del servizio.

Anche queste dovranno essere dettagliate e riferite in maniera univoca al contratto in essere.

La documentazione dovrà essere trasmessa in formato digitale o cartaceo, secondo le modalità concordate con la Stazione Appaltante, e dovrà essere completa e leggibile, pena la non validazione delle forniture rendicontate.

L'Appaltatore è tenuto a trasmettere la documentazione richiesta entro il termine assegnato; in caso di mancata o parziale trasmissione, si applicheranno le penali previste dal presente Capitolato, fino alla risoluzione del contratto nei casi più gravi.
La Stazione Appaltante si riserva inoltre di effettuare in qualsiasi momento, presso enti pubblici e istituti previdenziali, assicurativi e fiscali, tutte le verifiche ritenute opportune circa la regolarità contributiva e assicurativa dell'affidatario, ivi compresa la verifica della posizione dei lavoratori impiegati nel servizio.
L'Appaltatore è tenuto a garantire la piena collaborazione durante tutte le attività di controllo, mettendo a disposizione la documentazione richiesta e fornendo ogni chiarimento necessario. Inoltre, dovrà assicurare al personale incaricato dalla Stazione Appaltante le condizioni necessarie per svolgere le verifiche in piena sicurezza, anche mediante la fornitura di dispositivi di protezione individuale (quali camici monouso, mascherine, cuffie protettive) e ogni altra misura utile a tutelare l'incolumità del personale della Stazione Appaltante, del proprio personale e degli utenti del servizio.

Comune di Terralba

Qualora vengano riscontrate irregolarità tali da configurare inadempimenti contrattuali ai sensi dell'articolo relativo alle Penali, la Stazione Appaltante potrà applicare le sanzioni previste. Il verbale di contestazione sarà trasmesso via PEC all'Appaltatore, che avrà 48 ore lavorative per presentare eventuali giustificazioni. In assenza di riscontro, o in caso di giustificazioni ritenute inadeguate, la Stazione Appaltante procederà alla detrazione delle penali maturate direttamente dalla prima fattura utile.
La Stazione Appaltante potrà altresì procedere, nel corso o al termine di ogni anno scolastico, a un monitoraggio della soddisfazione dell'utenza (bambini, genitori, personale scolastico e dipendenti dell'Appaltatore) in merito alla qualità del servizio reso.
Il Comune potrà istituire un Comitato Mensa, con eventuali funzioni di supporto all'attività di verifica della Stazione Appaltante, promuovendo il miglioramento continuo del servizio. Tra le proprie funzioni, il Comitato potrà proporre, di concerto con l'Appaltatore e la Stazione Appaltante, modifiche al menù, purché compatibili con le tabelle dietetiche validate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente.

ART. 25 – CORRISPETTIVI, VERIFICHE ED EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI PAGAMENTO, FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il corrispettivo è determinato a partire dalla misura di quanto offerto dall'Appaltatore in sede di gara, calcolando il costo del pasto per ciascun plesso applicando il ribasso offerto agli importi a base d'asta indicati nella gara d'appalto, oltre IVA ai sensi di legge.
Viene inoltre attribuito l'importo degli oneri sicurezza, in quota mensile.
A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.Lgs. 36/2023. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).
Con il pagamento di tale corrispettivo, si intendono interamente compensati dal Comune alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, nel presente capitolato, inerente e conseguente al servizio in oggetto, per cui non potrà pretendere dall'Amministrazione comunale per il servizio di cui trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, alcun altro diritto a nuovi maggiori compensi.

Comune di Terralba

La verifica di conformità ai fini del comma 7 dell'art. 125 del D.Lgs. 36/2023 è effettuata con cadenza mensile, contestualmente all'emissione del certificato di pagamento. Il DEC vi provvede entro il mese successivo al mese oggetto di verifica e pagamento, salvo proroga di ulteriori 30 giorni nel caso si rendano necessarie particolari verifiche od approfondimenti istruttori circa la correttezza del servizio o delle forniture.

In sede di verifica di conformità ed emissione del certificato di pagamento sono effettuate le seguenti operazioni:

a) verifica sulla conformità dell'effettuazione del servizio alle disposizioni del presente capitolato e dell'offerta tecnica presentata, e conseguentemente sull'eventuale applicabilità di sanzioni, segnalazioni o penali;
b) verifica sulla consistenza numerica dei pasti erogati e sull'eventuale necessità di conguagli in aumento o diminuzione su mensilità precedenti, nel caso di accertati errori o discrepanze relative a mensilità precedenti;
c) verifica della regolarità contributiva dell'operatore economico, verificando la disponibilità di un D.U.R.C. valido.

L'APPALTATORE HA L'OBBLIGO DI REDIGERE E TRASMETTERE MENSILMENTE ALLA STAZIONE APPALTANTE UNA SCHEDA DI SINTESI. QUESTO DOCUMENTO DEVE CONSENTIRE UNA

CONSULTAZIONE AGEVOLE E UN CONTROLLO ACCURATO DI TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE A PROVENIENZA, QUALITÀ E QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI NEI PASTI SERVITI, IN MODO DA GARANTIRE IL PIENO RISPETTO DEGLI ACCORDI CONTRATTUALI.

Il pagamento avverrà mediante emissione di regolare fattura elettronica, secondo le regole vigenti in materia, previa verifica della documentazione richiesta dal DEC alla Ditta affidataria e concernente il numero di pasti effettivamente erogati, distinti per plesso scolastico, alunni, docenti e personale ausiliario, nonché verifica del rispetto della qualità alimentare offerta dalla Ditta in sede di gara.
L'emissione della fattura ha valore di firma del registro di contabilità, e pertanto in assenza di riserve espresse ai sensi dell'articolo seguente, l'emissione della fattura vale quale l'accettazione incontestata del certificato di pagamento.
La fattura deve:

- essere corrispondente alle somme indicate nel certificato di pagamento;
- essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, distintamente indicando almeno:
    - ✓ pasti scuola dell'infanzia alunni;
    - ✓ pasti scuola dell'infanzia docenti e personale ATA;
    - ✓ pasti scuola primaria alunni;
    - ✓ pasti scuola primaria docenti e personale ATA;
- eventuali conguagli;
- eventuali prestazioni aggiuntive;
- l'importo degli oneri di sicurezza in pagamento nel mese;
- l'importo negativo della ritenuta pari al 0,50%
- contenere il riferimento alla determinazione di affidamento;
- contenere il riferimento al CIG della procedura;
- contenere il riferimento corretto alla Stazione Appaltante "Comune di Terralba", Codice Univoco Ufficio UF8I23 e Codice fiscale 00063150957;
- contenere l'opzione split-payment dell'IVA ai sensi della normativa vigente (DM 23.01.2015) con indicazione "Scissione dei pagamenti ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. 633/1972".;
- essere adempiente alla normativa vigente in materia di fatturazione elettronica, ed inviata tramite il Sistema di interscambio (SDI) previsto dalla normativa tecnica vigente.

Comune di Terralba

La fattura emessa in difformità rispetto alle disposizioni sopra indicate potrà essere rifiutata dalla Stazione Appaltante con indicazione dei motivi di rifiuto. La difformità della fattura ed il conseguente rifiuto della stessa esonerano l'Ente da ogni forma di eccezione, mora o danno connessi al ritardato pagamento.

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate da liquidare entro giorni 30 dalla presentazione della fattura elettronica, da emettere dopo la maturazione del mese contrattuale e previa verifica della regolarità del servizio effettuato e acquisizione del D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) da parte dello Sportello Unico Previdenziale territorialmente competente.
In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
Il mancato rilascio del DURC o il rilascio di un DURC irregolare comportano la sospensione dei pagamenti e la ditta non può vantare il pagamento del suo credito in alcun modo.
L'appaltatore, con tale corrispettivo, s'intende soddisfatto di qualsiasi spettanza nei confronti del Comune per il servizio di che trattasi e non ha alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.
Nell'ipotesi di ritardato pagamento non dipendente da causa dell'Appaltatore, quest'ultimo non potrà sospendere il servizio ma avrà diritto all'interesse legale per ritardato pagamento delle fatture.

ART. 26 – CLAUSOLA DI REVISIONE DEI PREZZI E MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

Comune di Terralba

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, a causa del verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzerà l'indice nazionale dei prezzi al consumo per la ristorazione collettiva, elaborato dall'ISTAT in aderenza a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, let. b) del D. Lgs. n. 36/2023. In mancanza di tale indice, si applicherà l'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC).

Il contratto potrà essere modificato in corso di esecuzione solo nei casi e alle condizioni previste dagli articoli 120 e 121 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 27 – RESPONSABILITÀ, ASSICURAZIONI E GARANZIE

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno anche indiretto derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi danni dall'utilizzo delle attrezzature e del centro cottura del Comune e casi di tossinfezione e intossicazione alimentare e da ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti. Rimane pertanto a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensazioni, rimborsi o indennizzi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.
In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, inclusiva di rischi igienico-sanitari che consideri la stazione appaltante ente "terzo"

a tutti gli effetti di legge, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- ✓ i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a €.3.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;
- ✓ i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a €.3.000.000,00 per sinistro e per anno.

La citata assicurazione RCT/RCO dovrà prevedere nella "descrizione del rischio assicurato", l'espresso richiamo all'oggetto dell'appalto del presente Capitolato Speciale.

Comune di Terralba

L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verifichino danni.

Copia autentica delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza entro la data definita. Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto.

Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa sarà condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Per la sottoscrizione del contratto d'appalto (ai sensi e per gli effetti dell'articolo 117 del Codice dei Contratti Pubblici), l'Appaltatore è tenuto a costituire una garanzia definitiva. Questa garanzia è necessaria per l'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle stesse, e per il rimborso delle somme pagate in eccesso all'Appaltatore rispetto alla liquidazione finale. Resta comunque salva la facoltà del Comune di richiedere il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.

L'importo della garanzia definitiva è pari al 10% dell'importo del contratto, come previsto dall'articolo 117, comma 1, del Codice, e si applicano le riduzioni definite dall'articolo 117, comma 2, che richiama le modalità dell'articolo 106, comma 8, secondo le modalità richieste per la garanzia provvisoria.

La garanzia può essere prestata sotto forma di cauzione o fideiussione, seguendo le modalità previste dall'articolo 106 del Codice. Deve essere prodotta in tempo utile per la stipula del contratto, secondo i termini indicati dal Comune.

La garanzia cesserà di avere effetto alla scadenza contrattuale o al termine dell'eventuale opzione di proroga eccezionale. Ciò è subordinato alla previa verifica da parte del Comune della regolare esecuzione del servizio e della riconsegna di tutti i beni (immobili, mobili, materiali e immateriali).

Il Comune richiederà all'appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte, pena l'adozione dei provvedimenti ritenuti opportuni, inclusa la risoluzione del contratto.

Lo svincolo della garanzia definitiva avverrà da parte del Comune solo dopo l'emissione del certificato di regolare esecuzione e secondo le modalità previste dal Codice dei Contratti Pubblici.

Tale svincolo è subordinato all'accertamento dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi da parte dell'operatore economico, inclusi quelli nei confronti del personale impiegato. La garanzia dovrà essere reintegrata qualora il Comune si sia avvalso della stessa, in tutto o in parte.

Ai sensi dell'articolo 117, comma 5, del Codice, il Comune ha il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi (lavori o forniture compresi) nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore.

Comune di Terralba

Il Comune potrà incamerare la garanzia anche per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore in relazione alle inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni in materia di contratti collettivi, leggi e regolamenti relativi alla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La mancata costituzione o presentazione della garanzia definitiva, secondo le richieste del Comune, determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta. In tal caso, l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

La garanzia fideiussoria può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, del Codice, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma.

A pena di decadenza dall'aggiudicazione, la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Rimane fermo che in caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Art. 28 – CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato mediante la forma pubblico amministrativa, a cura dell'ufficiale rogante dell'Ente.
Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, saranno a carico della Ditta senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.
È espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 29 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023, vista la natura del servizio svolto a favore di minori particolarmente vulnerabili e la conseguente esigenza di garantire il controllo diretto dell'esecuzione del servizio, vista altresì l'opportunità di un controllo puntuale dell'accesso ai locali e della sua limitazione a un numero circoscritto di soggetti, nonché la necessità di esecuzione del servizio mediante personale qualificato, è vietato il subappalto per la prestazione del servizio di preparazione dei pasti presso il centro cottura ed il relativo servizio di somministrazione presso gli istituti. La ditta ha facoltà di ricorrere al subappalto per le altre lavorazioni, in particolare ed a titolo esemplificativo:

a) il servizio di approvvigionamento, acquisto o fornitura delle derrate alimentari;
b) il trasporto delle stesse sino al centro cottura;
c) il servizio di lavanderia e/o di pulizia del centro cottura.

Comune di Terralba

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.
L'Appaltatore nel caso intenda subappaltare si impegna a subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al 20 per cento delle prestazioni che intende subappaltare, oppure una quota inferiore, dandone nel caso adeguata motivazione con riferimento all'oggetto, alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.
L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 30 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi altra causa legittima non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente.
L'Amministrazione non si ritiene responsabile per il mancato ricevimento di comunicazioni attinenti alla sospensione delle lezioni da parte delle direzioni scolastiche.

Il servizio potrà altresì essere interrotto dal Comune senza obbligo di preavviso qualora l'Amministrazione riscontri situazioni di pericolo per la salute degli utenti, con facoltà della stessa di richiedere nell'immediato, telefonicamente o via e mail, un pasto sostitutivo anche freddo.
La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui ai commi precedenti o per altre motivazioni comunque imprevedibili, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ART. 31 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 32 – CONTABILITÀ DELL'APPALTO, CONTO FINALE, VERIFICA DI CONFORMITÀ, CERTIFICATO DI REGOLARE ESECUZIONE

È conservata in apposito fascicolo di protocollo informatico tutta la documentazione relativa ai certificati di pagamento, fatture, liquidazioni finali, eventuali riserve ed ogni altra documentazione connessa. Il fascicolo così costituito vale, ai termini di legge, quale registro di contabilità dell'appalto.
Comune di Terralba
Al termine dell'emissione dei certificati di pagamento mensili, fatturazione e pagamento delle mensilità dell'appalto, il RUP provvede a verificare l'avvenuta riconsegna dei luoghi e delle chiavi in buono stato ed effettua ogni altra verifica, anche amministrativa, sulla correttezza della gestione dell'appalto, e conseguentemente redige il conto finale, eventualmente indicando le penali applicabili, evidenziando le somme trattenute ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.Lgs. 36/2023 indicando se possano essere liquidate all'affidatario o se debba ritenersi dovuto il pagamento in favore delle Amministrazioni competenti, e indicando infine se ricorrano fattispecie che legittimino l'incasso, anche parziale, della garanzia definitiva, ovvero la liberazione della stessa.
L'operatore economico, ricevuto il conto finale sottoscritto dal RUP, lo ritrasmette senza ritardo firmato digitalmente eventualmente con la comunicazione di cui al comma quarto dell'articolo precedente, comunque non oltre 30 giorni trascorsi i quali il conto finale si intende da lui accettato.
Ottenuto il conto finale sottoscritto, il RUP effettua entro 60 giorni le ulteriori verifiche – se dovute – volte ad emanare certificato di regolare esecuzione di cui all'art. 38 dell'all. II.14 del D.Lgs. 36/2023.
Ai sensi dell'art. 27 dell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 come richiamato dal comma 3 dell'art. 38 del medesimo allegato, il certificato di regolare esecuzione legittima il pagamento delle somme spettanti all'operatore economico successivamente all'emissione di fattura conforme, nonché lo svincolo della cauzione apprestata a titolo di garanzia definitiva.

ART. 33 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136. Il concorrente dovrà dichiarare al momento della stipula del contratto di assumere espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136. In particolare, l'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

a) gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
b) le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
c) ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

Comune di Terralba

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

ART. 34 – PENALI

In caso di prestazioni difformi, diverse o non adeguate a quanto previsto dal presente capitolato e, comunque, in caso di infrazioni di breve entità, salvo che le stesse non costituiscano presupposto per l'adozione di provvedimenti di più grave natura accertate dal DEC, l'Amministrazione può applicare una penalità variabile all'interno della cornice edittale prevista dall'art. 126 del D.Lgs. 36/2023 (le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale), a seconda della gravità e previa contestazione scritta da parte del DEC che ne fissa anche l'esatto ammontare.

Le sanzioni saranno le seguenti, oltre all'adozione di ulteriori misure quali, denuncia alla ASL e al NAS e, in relazione alla gravità della situazione, incameramento della cauzione e/o risoluzione del contratto:

Nel corso dell'esecuzione del servizio, in caso di inosservanza degli obblighi previsti nel presente Capitolato e nei documenti contrattuali, si applicheranno le seguenti penali, graduate in funzione della gravità dell'infrazione e dell'eventuale reiterazione del comportamento:

1. Orario di somministrazione dei pasti
   - In caso di mancato rispetto degli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 150,00 per la prima infrazione, previa contestazione scritta.
   - In caso di recidiva (seconda contestazione scritta), la penale sarà aumentata a € 250,00.

2. Qualità degli alimenti
   - Qualora i prodotti alimentari forniti (in particolare quelli dichiarati biologici, a filiera corta, a Km 0, ecc.) non risultino conformi a quanto indicato nel capitolato o a quanto offerto in sede di gara, sarà applicata una penale di € 150,00.
   - In caso di recidiva, la penale sarà elevata a € 250,00.
   - In caso di ulteriore recidiva, la sanzione sarà pari a € 500,00. In quest'ultima ipotesi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

3. Quantità degli alimenti
Comune di Terralba
   - Per mancata corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati nel complesso per la giornata, sarà applicata una penale di € 150,00.
   - Per mancato rispetto delle quantità previste per i prodotti alimentari (con particolare riferimento ai criteri di qualità come biologico, Km 0, filiera corta, ecc.), sarà applicata una penale di € 150,00.
   - In caso di recidiva, la penale sarà pari a € 250,00.
   - In caso di ulteriore recidiva, la penale sarà di € 500,00, con possibilità di risoluzione contrattuale.

4. Grammatura degli alimenti
   - Nel caso in cui le grammature effettivamente somministrate non corrispondano a quelle previste dalle tabelle dietetiche (valutate sulla base del peso medio di almeno tre porzioni), sarà applicata una penale pari a € 100,00.
   - In caso di recidiva, la penale sarà pari a € 200,00.
   - In caso di ulteriore recidiva, la sanzione sarà di € 500,00, con facoltà per l'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto.

5. Rispetto del menù
   - È prevista una penale di € 150,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù giornaliero, ovvero per l'assenza di una o più pietanze o derrate alimentari previste nel menù.
   - In caso di recidiva, sarà applicata una penale di € 250,00.

- In caso di ulteriore recidiva, la penale sarà di € 500,00.

6. Pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature
   - Per condizioni igieniche inadeguate o mancata pulizia dei locali e delle attrezzature impiegate nel servizio, sarà applicata una penale di € 250,00.
   - In caso di recidiva, la penale sarà di € 400,00.
   - In caso di ulteriore recidiva, la sanzione sarà di € 600,00, con possibilità di risoluzione del contratto.

7. Irreperibilità del referente
   - Qualora il referente dell'Appaltatore risulti irreperibile negli orari concordati con la Stazione Appaltante, sarà applicata una penale pari a € 150,00 per ogni singola violazione.

8. Vincolo al progetto tecnico
   - Per la mancata attuazione degli interventi e delle migliorie dichiarate in sede di offerta tecnica, qualora ritenuti utili e funzionali al servizio da parte dell'Ente appaltante, si applicherà una penale variabile da un minimo di € 150,00 a un massimo di € 1.000,00, in base alla rilevanza dell'inadempienza.
   - La mancata realizzazione di interventi o migliorie ritenuti essenziali potrà comportare la risoluzione del contratto.

Comune di Terralba

9. Personale impiegato

   In caso di presenza di personale in numero insufficiente rispetto a quanto previsto, oppure di mancata tempestiva sostituzione di operatori che manifestino comportamenti inappropriati, quali mancanza di rispetto, negligenza nello svolgimento delle mansioni, inadeguatezza al ruolo, violazione dell'obbligo di riservatezza o utilizzo di un linguaggio offensivo, sarà applicata una penale compresa tra € 150,00 e € 500,00, determinata in base alla gravità della condotta riscontrata.

10. Evidenze documentali
    - In caso di mancata risposta, ovvero di risposta tardiva o non adeguata, alle richieste della Stazione Appaltante finalizzate all'acquisizione di documentazione e informazioni necessarie per le attività di verifica e controllo del rispetto degli obblighi contrattuali, sarà applicata una penale pari a € 150,00.

11. Altre inadempienze
    - Per violazioni di obblighi contrattuali non esplicitamente previsti nei punti precedenti ma che influiscano negativamente sulla qualità o sul regolare svolgimento del servizio, si applicherà una penale da € 150,00 a € 500,00, in proporzione alla gravità dell'infrazione riscontrata.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
Per tutti i casi di mancata somministrazione di tutti o parte dei pasti l'affidatario sarà inoltre tenuto al pagamento della spesa sostenuta dalla Stazione Appaltante per la fornitura di pasti alternativi. Nel caso in cui venga dato tempestivo avviso alla stazione appaltante del disservizio (entro le ore 10), la penale applicabile ai sensi delle lettere precedenti è ridotta alla metà.
Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti gli eventuali rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 35 – RISERVE

L'affidatario che intende formulare riserve, invia all'indirizzo di protocollo dell'ente protocollo.terralba@cert.legalmail.it via PEC la comunicazione di iscrizione di riserva, firmata digitalmente, con i requisiti di cui all'art. 7 comma 2 dell'all. II.14 del D.Lgs. 36/2023.
Della riserva espressa è data menzione nel primo certificato di pagamento utile. Se la riserva è formulata in relazione ad una mensilità per la quale il certificato di pagamento è già emesso, l'operatore economico può procedere ad emettere fattura una volta in possesso della ricevuta di avvenuta consegna della comunicazione PEC di cui al comma 1, allegandola alla fattura insieme a copia della comunicazione di iscrizione di riserva. Diversamente, l'emissione della fattura ha valore di firma del registro di contabilità, e pertanto in assenza di riserve espresse, l'emissione della fattura vale quale l'accettazione incontestata del certificato di pagamento.
Le riserve formulate nel corso dell'appalto che non siano espressamente confermate con apposita comunicazione trasmessa unitamente a quella di cui all'ultimo comma dell'articolo 37, si intendono rinunciate e abbandonate.

Comune di Terralba

ART. 36 – SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

L'Amministrazione, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, può sospendere i pagamenti all'Aggiudicatario cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio fino a quando il medesimo non si pone in regola con gli obblighi contrattuali.
La sospensione non può avere durata superiore a 3 (tre) mesi dal momento della relativa notifica. Trascorsi i suddetti tre mesi senza che l'aggiudicatario si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali, l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 37 – RECESSO UNILATERALE DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse e per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi quindici (15) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente periodo.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

a) prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;

b) spese sostenute dall'appaltatore.

ART. 38 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
c) impiego di personale non dipendente e dunque senza contratto dall'aggiudicatario;
d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
e) gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
f) grave inosservanza delle norme di legge relative al rapporto di lavoro e/o mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali; reiterati ritardi nell'applicazione dei contratti collettivi e/o nel pagamento dello stipendio;
g) interruzione non motivata del servizio;
h) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
j) nei casi previsti dall'art. 34, qualora le violazioni risultino gravi e reiterate;
k) la mancata osservanza da parte dell'appaltatore (e dei suoi dipendenti e soci che prestano la loro opera nell'ambito del servizio oggetto del contratto) delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Terralba. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Comune di Terralba

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, tramite PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 39 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 40 – ESECUZIONE IN DANNO

L'applicazione delle penali non pregiudica per nulla il diritto che si riserva la stazione appaltante di procedere all'esecuzione di tutti i servizi oggetto del presente Capitolato o di parte di essi, d'ufficio ed a tutto carico dell'aggiudicatario, quando questo, per il rifiuto di dare esecuzione ad ordine, per negligenza o per inosservanza delle condizioni ed agli obblighi contrattuali, ritardasse l'esecuzione delle operazioni o le conducesse in maniera imperfetta. Continue inadempienze e/o ritardi nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali porteranno all'applicazione dell'art. 122 del D.lgs. n. 36/2023 (Risoluzione).

L'Amministrazione comunale, a seguito della risoluzione, ha diritto di affidare a terzi il servizio in danno alla ditta inadempiente alla quale saranno addebitati i costi ed i danni eventualmente derivanti all'Amministrazione medesima.

Per il risarcimento dei danni, l'Amministrazione potrà rivalersi sul deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'Impresa senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione comunale sui beni dell'impresa aggiudicataria.

Comune di Terralba

ART. 41 - FORO COMPETENTE

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

ART. 42 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Il Responsabile Unico del Progetto è individuato nel Dott. Lampis Tiziano.

ART. 43 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha facoltà di nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto. Nel caso, il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato all'impresa aggiudicataria.

ART. 44 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati, le informazioni e i documenti di cui venga a conoscenza o in possesso durante l'esecuzione del contratto o comunque in relazione ad esso, di non

divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; detti obblighi sono estesi a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto.
Gli obblighi concernono sia i dati personali e sensibili, sia informazioni che, se divulgate, comprometterebbero o ridurrebbero la sicurezza.
Gli obblighi di riservatezza di cui al presente articolo rimarranno vincolati oltre la data di conclusione del contratto e fino a quando i vincoli di riservatezza non siano venuti meno ex lege e le informazioni sulla sicurezza non siano superate.

ART. 45 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.
Nel caso di ambiguità delle previsioni del capitolato, le stesse debbono essere interpretate nel senso più conforme alle disposizioni del bando - disciplinare e della normativa applicabile. Eventuali difformità non altrimenti conciliabili sono da ritenersi errore materiale del capitolato e pertanto dovranno essere disapplicate.

ART. 46 – INFORMATIVA RELATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss. mm. e ii., del decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Comune di Terralba

LAMPIS
TIZIANO
04.09.2025
16:33:05
GMT+02:00