



COMUNE DI LACONI

Provincia di Oristano

SETTORE AMMINISTRATIVO

CAPITOLATO DI GARA

**PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA, PER LA SCUOLA PRIMARIA E PER LA SCUOLA SECONDARIA DI
PRIMO GRADO DEL COMUNE DI LACONI**

ANNI SCOLASTICI

2026/2027 - 2027/2028

Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. lgs 36/2023.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di I° grado del comune di Laconi, per l'anno scolastico 2026/2027 (periodo Ottobre 2026– Giugno 2027) e anno scolastico 2027/2028 (Ottobre 2027 – Giugno 2028), mediante la preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti in quantità variabile a seconda delle presenze degli alunni.

Relativamente all'a.s. 2026/2027 il servizio avrà inizio presumibilmente il 5 Ottobre 2026 e si concluderà:

- il giorno 28 maggio 2027 per la scuola primaria e secondaria di I° grado;
- il giorno 11 giugno 2027 per la scuola dell'Infanzia.

Il calendario di sospensione per il periodo delle vacanze scolastiche e di chiusura del servizio di refezione è quello stabilito dall'Autorità scolastica. In caso di variazione del calendario suddetto, in corso d'anno, l'Amministrazione si impegna a darne tempestiva comunicazione alla ditta.

Il servizio comprende la somministrazione dei pasti, nell'ora di pranzo fissata dalle autorità scolastiche nei diversi plessi scolastici. I pasti saranno preparati secondo la tabella dietetica allegata, approvata dalla ASL competente.

La ditta appaltatrice svolgerà il servizio mensa utilizzando locali, impianti, attrezzature e strutture che le verranno consegnati dal Comune in comodato d'uso e risulteranno descritti in apposito inventario. La ditta si impegna, qualora necessario ai fini del corretto espletamento del servizio, ad integrare le attrezzature e dotazioni concesse in uso dal comune con proprie attrezzature.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e proprio personale.

La Ditta si impegna ad iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto.

Nel caso in cui dovesse verificarsi l'inserimento del servizio di mensa scolastica tra i servizi in forma associata gestiti da qualsiasi organismo associativo cui aderisca il Comune di Laconi – il contratto di appalto stipulato con la ditta appaltatrice si intenderà risolto automaticamente anche prima della scadenza, previa comunicazione da parte del committente, e senza che nulla sia dovuto a titolo di indennizzo.

La situazione attuale, relativamente al servizio mensa, è la seguente:

- Scuola dell'Infanzia: servizio mensa dal Lunedì al Venerdì;
- Scuola Primaria: servizio mensa dal Lunedì al Venerdì;
- Scuola Secondaria di I grado: servizio mensa il Martedì e Giovedì.

Si precisa che in caso di eventuali modifiche dell'organizzazione didattica stabilita dalle autorità scolastiche, il servizio mensa potrebbe essere conseguentemente ridimensionato, senza che la Ditta abbia nulla a pretendere dalla stazione appaltante, la quale provvederà come sempre a liquidare il numero di pasti effettivamente somministrato dal gestore e rilevato sulla base delle presenze giornaliere.

Alunni iscritti e frequentanti la scuola:

scuola infanzia: n. 24 alunni;

scuola primaria: n. 26

Scuola secondaria I grado: n. 26.

Art. 2 IMPORO DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto del presente appalto è determinato tenuto conto in via puramente previsionale del numero dei pasti prodotti e degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2025/2026, della proiezione delle iscrizioni delle future annualità, del numero del personale docente e ATA assegnato al servizio, dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

Importo a base d'asta: Euro 6,00 + Iva al 4% per singolo pasto

Valore complessivo stimato dell'appalto:

a) per l'a.s. 2026/2027: Euro 51.000,00 + Iva al 4% (Euro 6,00 x 8.500 pasti presunti) – Euro 53.040,00 Iva inclusa.

b) per il biennio aa.ss. 2026/2027 e 2027/2028: Euro 102.000,00 + Iva al 4% (Euro 6,00 x 17.000 pasti presunti) – Euro 106.080,00 Iva inclusa.

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

I dati di cui sopra 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, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il servizio è finanziato da fondi di bilancio e con la quota derivante dalla contribuzione dell'utenza al costo del servizio.

Il valore dell'appalto come sopra stimato è puramente indicativo e non vincola l'amministrazione che sarà in ogni caso tenuta a corrispondere alla ditta aggiudicataria unicamente il prezzo offerto in sede di gara moltiplicato per il numero di pasti effettivamente somministrati.

L'Impresa affidataria sarà tenuta a garantire lo svolgimento del servizio, anche oltre la scadenza del contratto, nell'ipotesi di proroga disposta all'Amministrazione Comunale nei limiti consentiti dalla vigente normativa, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento.

ART. 3 DURATA

L'appalto viene conferito per il periodo relativo agli anni scolastici 2026/2027 - 2027/2028.

La durata del servizio è di anni DUE (a.s. 2026/2027 e 2027/2028), prorogabile per un'ulteriore anno scolastico.

Ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023, la stazione appaltante si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di prorogare il contratto, alle stesse o alle migliori condizioni eventualmente rinvenibili sul mercato, per un altro anno scolastico;

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente e comunque per non più di 6 mesi, se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto;

L'inizio e il termine del servizio verrà comunicato a mezzo posta o posta elettronica certificata (pec).

Il servizio mensa sarà sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale docente e non docente, astensione degli alunni dalle attività didattiche, ovvero per qualsiasi altra valida causa.

Della sospensione del servizio, l'appaltatore dovrà essere informato, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente.

ART. 4 LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

PASTI DA EROGARE - ORARI MENSA

Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Amministrazione Comunale concede all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale, il locale cucina, ovvero il centro di cottura di proprietà dell'Ente, sito presso il plesso della scuola primaria.

Le sedi di esecuzione del servizio coincidono con le sedi dei plessi scolastici che usufruiscono del servizio mensa siti nell'ambito territoriale del Comune.

Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere svolte nei plessi scolastici sotto indicati, ubicati nel territorio comunale:

Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di primo grado di Via Pertini.

La ditta si impegna, qualora necessario ai fini del corretto espletamento del servizio, ad integrare a proprie spese le attrezzature e dotazioni concesse in uso dal comune con proprie attrezzature.

La stessa ditta si costituisce custode e s'impegna a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità ed alla riparazione di quanto danneggiato, potendo optare per il pagamento dell'intero valore o per il pagamento del costo di riparazione.

La ditta è obbligata a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di pulizia i locali, gli impianti e le attrezzature sopra dette, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali ed alla manutenzione sia ordinaria che straordinaria degli impianti e delle attrezzature di cui trattasi.

I veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia.

I contenitori nei quali vengono riposte le pietanze per il trasporto verso i diversi plessi scolastici dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

La ditta è tenuta, prima della stipula dell'appalto, a contrarre polizza di assicurazione contro il furto, incendio, danneggiamento delle attrezzature, locali ed impianti presi in consegna, contenente il vincolo di risarcimento del danno in favore del Comune stesso.

Il sopralluogo (art. 11 disciplinare) della struttura sita in Via Pertini, Laconi (OR) - 09090 è **facoltativo** (sentenza n° 140 del 03.01.2024 del TAR Lazio), ma, stante la complessità della procedura **è fortemente auspicabile**, soprattutto nell'interesse dell'operatore economico partecipante, che il sopralluogo venga eseguito con finalità di presa visione dei luoghi, arredi e attrezzature, e di acquisizione della conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri della sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro le **ore 13:00 del 19/08/2026** secondo le seguenti modalità:

- via pec al seguente indirizzo: protocollo@pec.comune.laconi.or.it;
- Richiesta telefonica ai numeri 0782 866217 - 0782866211

Nel caso, il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega, **entro il 21.08.2026.**

I pasti andranno somministrati, sulla base della composizione delle classi negli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, nel modo seguente:

- Scuola dell'Infanzia: servizio mensa dal Lunedì al Venerdì;
- Scuola Primaria: servizio mensa dal Lunedì al Venerdì;
- Scuola Secondaria di I grado: servizio mensa il Martedì e Giovedì.

Gli orari di somministrazione saranno quelli stabiliti dall'Autorità scolastica sulla base dei rientri pomeridiani e dovranno essere rigorosamente rispettati. Potranno subire in ogni modo delle variazioni, qualora subentrassero modifiche al programma concordato con il Servizio del Comune ed i Dirigenti Scolastici, nel qual caso si individueranno con la Ditta aggiudicataria le migliori modalità per l'espletamento del servizio.

Conseguentemente, la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

La ditta assicurerà la preparazione e somministrazione dei pasti agli studenti ed al personale scolastico sulla base delle segnalazioni/prenotazioni giornaliere numeriche acquisite.

ART. 5 MODALITA' DI PAGAMENTO

Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di gara e che sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

Il pagamento delle spettanze avverrà mensilmente dietro presentazione di fatture specifiche, con atto di liquidazione del Responsabile del Settore.

Le fatture saranno liquidate entro 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione, ferma restando la preliminare acquisizione del DURC (Documento Unico Regolarità Contributiva) regolare. Eventuali contestazioni sospenderanno il predetto termine.

Con il corrispettivo così liquidato l'appaltatore s'intende compensato di ogni suo avere.

Nelle fatture, dovrà essere indicato il numero dei pasti effettivamente erogati e distinti in: pasti scuola dell'infanzia, dell'obbligo e insegnanti aventi diritto.

Il prezzo unitario del pasto, determinato come sopra, sarà quello risultante dal ribasso offerto dalla ditta aggiudicataria, ed è da intendersi non soggetto a variazione per tutta la durata dell'appalto.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni.

TITOLO II

DIRITTI ED OBBLIGHI DELLE PARTI

ART. 6 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità, con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi.

L'appaltatore provvede:

- **all'acquisto delle derrate alimentari** e di quanto necessario per la **pulizia e sanificazione dei locali** adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detergenti per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità;
- **all'acquisto del gas** necessario alla cottura dei cibi;
- **alla preparazione e somministrazione dei pasti** nel rispetto del menù allegato, nel numero che deriverà dalle segnalazioni/prenotazioni giornaliere numeriche delle presenze. In caso di guasti alla condotta idrica che si protraggano per un numero di ore tale da pregiudicare il regolare svolgimento del servizio, il Comune si impegna a comunicare al gestore, per quanto possibile in modo tempestivo, il verificarsi dell'inconveniente. In tal caso il gestore è autorizzato alla preparazione e somministrazione di un menù alternativo da concordarsi con il comune.
- **all'allestimento dei tavoli** dei refettori;
- **alla ricognizione, sul software messo a disposizione dal comune, delle prenotazioni giornaliere dei pasti**;
- **ad assicurare** la preparazione e la somministrazione dei pasti in tutti i giorni di funzionamento delle scuole ad eccezione del sabato e dei giorni di vacanza (natale, pasqua ed altri giorni festivi) e degli altri giorni che saranno indicati dall'autorità scolastica e dall'Amministrazione comunale;
- **al trasporto dei pasti**, preparati e confezionati nel locale cucina, che dovrà avvenire con propri mezzi idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori negli istituti scolastici distanti dal centro cottura e dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione; i pasti oggetto di trasporto devono essere inseriti negli appositi contenitori isotermitici a norma;
- **alla distribuzione con scodellamento dei pasti** agli utenti;
- **all'assistenza agli alunni** della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo in particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- **alla fornitura dell'acqua** durante i pasti: l'acqua da somministrare durante è acqua minerale naturale imbottigliata in quantitativi tali da distribuire ad ogni alunno 50 cl di acqua per pasto;
- **alla fornitura di eventuali diete personalizzate**, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi. Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali;
- **allo sbarazzo, pulizia e sanificazione di tutti i locali** sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- **alla fornitura degli utensili e delle attrezzature** mancanti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti;

- **alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali** necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli), salvo quanto eventualmente già presente in dotazione;

- **alla fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere:** le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato;

La Ditta inoltre si impegna a:

1) presentare un piano di verifica della qualità delle prestazioni e della soddisfazione dell'utenza mediante la somministrazione periodica di questionari cartacei e/o informatizzati ad alunni, genitori, insegnanti/educatori, componenti della Commissione, ponendo quesiti su aspettative e percezioni separatamente rispetto: professionalità, cortesia e accoglienza riservata dal personale nel rapporto con l'utenza; qualità del cibo, varietà dei prodotti e rapidità del servizio; livello di pulizia e funzionalità degli ambienti; funzionamento del sistema informatizzato. Al termine della rilevazione, la Ditta dovrà provvedere alla trasmissione alla S. A., entro il mese di Dicembre dell'anno in corso e di Marzo dell'anno successivo, di una relazione dettagliata, in merito ai dati emersi e al loro inserimento in un programma che permetterà di evidenziare graficamente l'andamento del servizio proposto e di intraprendere azioni correttive atte a migliorare le eventuali carenze rilevate.

2) **preparare e fornire**, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, **pasti freddi o cestini da viaggio** per particolari occasioni, quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione. Resta inteso che i prodotti alimentari aggiuntivi in occasione delle suddette festività, dovranno essere forniti, con le specificità alimentari del caso, anche agli alunni tenuti ad una dieta speciale.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con piatti, bicchieri e posate di materiali alternativi alla plastica, a norma di legge, vetro infrangibile o arcopal o melamina, lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. **LA FORNITURA E' A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.**

Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile e compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso ciascun refettorio, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

La manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie installata dall'Amministrazione ed eventualmente di quelle aggiuntive fornite dalla ditta è da intendersi a carico della ditta. La ditta dovrà fornire inoltre tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio, se pure non contemplato nel presente capitolato.

I locali potranno essere utilizzati solo per i fini indicati nel presente capitolato. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto, la ditta assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, imputabili all'appaltatore e/o a terzi ma dallo stesso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.

I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni addotte presentate dalla ditta non vengano accolte, e la ditta non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato di n. 5 giorni, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, entro 5 giorni dall'avvenuta contestazione.

L'Amministrazione durante il periodo di sospensione del servizio si riserva di utilizzare il centro cottura e le attrezzature presenti senza che la ditta possa eccepire alcunché.

ART. 7 - ASSICURAZIONI

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria assume a proprio carico l'onere di sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata per tali accadimenti.

Tale polizza, a copertura di tutti i rischi e responsabilità (civile, civile verso terzi e infortuni) che scaturiscano in capo agli utenti ed a terzi, dovrà avere un massimale minimo pari ad Euro 2.000.000,00.

La polizza dovrà specificare che tra le persone s'intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi e dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa aggiudicatrice.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Art. 8 GARANZIE

E' prevista a pena di esclusione la presentazione della cauzione provvisoria secondo le modalità e finalità di cui all'art. 106 del D.Lgs, 36/2023.

Inoltre, a norma dell'art. 117 del D. Lgs n. 36/2023, la ditta affidataria deve costituire, prima della stipula del contratto di servizio, la garanzia definitiva, in uno dei modi previsti dall'art. 106 del D. Lgs n. 36/2023 e conformemente allo schema approvato con Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico di concerto con il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia degli obblighi assunti e del rispetto degli adempimenti contrattuali a norma di quanto previsto dal D. Lgs n. 36/2023 e successive modifiche ed integrazioni.

L'importo della cauzione è ridotto nei termini e con le modalità previste dall'art. 106 comma 8 del D. Lgs n. 36/2023. Il possesso delle certificazioni previste deve essere comprovato sotto forma di dichiarazione o mediante copia della certificazione. La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione appaltante.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

Art. 9 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Al Comune, oltre a quanto specificato in altri articoli del presente capitolato, fa carico quanto segue:

- pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito;
- la fornitura degli arredi della cucina e della sala da pranzo già presenti e valutabili in sede di sopralluogo (tavoli, sedie, panche, scaffalature, ecc).

TITOLO III

PERSONALE

ART. 9 - PERSONALE UTILIZZATO

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

La Ditta inoltre dovrà provvedere ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio. Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con Comune, ASL e all'occorrenza con i Dirigenti Scolastici. Il Coordinatore responsabile dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune, per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione.

La ditta è tenuta:

- ad osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta - **(CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo - cod. H05Y)** nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.
- ad assegnare ed impiegare per il servizio in appalto personale professionalmente qualificato per la specifica attività in possesso delle idoneità ed autorizzazioni, ove richieste. Il personale dovrà

inoltre essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, di igiene, sulla sicurezza e prevenzione. L'inquadramento contrattuale del personale dovrà corrispondere al titolo professionale richiesto, alle mansioni ed alla qualifica assegnate. L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunio e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

ART. 10 ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25 nelle scuole dell'infanzia, arrotondato sempre per eccesso e non inferiore a 1:35 nelle altre scuole. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche, devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tal caso l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a tale sostituzione entro 48 ore naturali e consecutive dalla richiesta scritta senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART. 11 - CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto, nel rispetto della normativa vigente (art. 57 D.Lgs. 36/2003), a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

L'impresa subentrante dovrà assumere mediante passaggio diretto ed immediato il personale dell'impresa cessante e ad applicare nei confronti del personale così assunto condizioni normative e retributive non peggiorative rispetto a quelle riconosciute dal precedente appaltatore e comunque non inferiori a quelle risultanti dal medesimo contratto collettivo di lavoro applicabile alla data di avvio del presente appalto. Parimenti, qualora si verifichi una delle ipotesi previste all'art. 124 comma 1 del D.Lgs. 36/2003 il soggetto economico subentrante si impegna a utilizzare prioritariamente il personale della ditta già aggiudicataria della procedura in oggetto qualora sia in possesso della professionalità richiesta e a condizione che ciò sia compatibile con l'organizzazione d'impresa della ditta e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste.

ART. 12 OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in

vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori **(CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo - cod. H05Y).**

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.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale, il responsabile unico del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi 15 quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine di cui al terzo periodo, la stazione appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

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

ART. 13 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per 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 dei seguenti temi:

1) Ai sensi del reg. ce 852/2004:

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

2) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare D.Lgs. 27/2021 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 14 - OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale della ditta dovrà rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili della ditta. Dovrà inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

Quando il personale appositamente addetto, incaricato dal Comune rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi di ristorazione scolastica, il Comune informerà la ditta prima telefonicamente poi con nota scritta. In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, il Responsabile del Servizio potrà chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto. La ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure d'allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si atterrà alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato d'ubriachezza o d'alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e d'igiene, che possano arrecare danno alle persone o cose anche in modo colposo.

ART. 15 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Miglioramento

della salute e della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro "D.Lgs. 9-4-2008 n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro.

In particolare l'impresa appaltatrice prima della firma del contratto per ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 09.04.2008, n. 81, dovrà redigere per le attività di somministrazione, pulizia, ecc., nei refettori o locali nei quali effettua le suddette attività, la relazione sulla valutazione dei rischi specifici per la sicurezza e la salute durante il lavoro (si veda anche determinazione dell'autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008).

TITOLO IV

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO.

ART. 16 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. n. 1/2010, l'utilizzo di **alimenti DOP, IGP - STG** (Specialità Tradizionali Garantite), consultabili sul portale dell'Amministrazione regionale: sardegnaagricoltura > argomenti > prodotti tipici e di qualità > dop e igp. Si veda il link <http://www.sardegnaagricoltura.it/argomenti/prodottitipici/dop-igp/> e altre connotazioni locali contenute nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna, consultabile al link http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_38_20160920144339.pdf in osservanza delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia e delle Linee Guida Regionali per la Ristorazione scolastica del 5 Dicembre 2016.

Il Comune, inoltre, per i prodotti esotici (banane, cacao, cioccolato, zucchero), 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.

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed 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.

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

Il Comune 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.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta 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.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF e in particolare nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna, consultabile al link <https://www.regione.sardegna.it/atti-bandi-archivi/atti-amministrativi/liste-elenchi/elenco-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali>.

Per filiera corta si intende, conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE n. 1305/2013, una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Le linee guida regionali specificano ulteriormente che per alimenti a filiera corta deve intendersi l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola, al fine di mantenere il più possibile inalterate le proprietà nutrizionali. L'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con il menù allegato, secondo criteri di coerenza.

Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato. È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 50% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta così ripartite:

20% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche

30% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta.

La ditta deve riportare nell'offerta tecnica l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

La Ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile e visibile ai genitori.

Il Comune, in aderenza alla LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 *"Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"* previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Per quanto riguarda i residui non consumati, gli stessi potranno essere distribuiti ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono, con le modalità che saranno concordate.

ART. 17 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 18 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE CONSUMO

La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni d'igiene. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel. In caso contrario l'offerente deve presentare idonea dichiarazione attestante il rispetto della suddetta normativa in materia (Regolamento CE 648/2004 e DPR 06.02.2009 n. 21) e nel caso

di prodotti disinfettanti e disinfestanti conformi al D.Lgs. 25.02.2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 06.10.1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che s'impegna ad utilizzare.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti nel centro cottura. La ditta, a richiesta del Comune, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

ART. 19 - RIFIUTI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel successivo Titolo VI "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento d'igiene urbana. 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.

I rifiuti solidi urbani prodotti nella cucina e nella sala da pranzo, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio d'igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' 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, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 20 REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.Lgs. 27/2021 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi ad una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isothermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isothermici multirazione, contenitori isothermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isothermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria.

ART. 21 CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO (solo se necessario)

L'aggiudicatario deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare: 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 della ditta aggiudicataria. 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- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. 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.

TITOLO V

NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

ART. 22 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle "SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE", di cui alle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica approvate con Determinazione n. 1567 del 05/12/2016, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le porzioni dei pasti devono rispettare le grammature previste nella tabella dietetica.

Le grammature previste nella "Tabella grammature", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare ai sensi del D.Lgs 27/2021 non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato.

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 o extra e conforme 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).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede:

- che 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;
- che 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;
- che 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;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo di carni al sangue.

ART. 23 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e validato dalla competente A.S.L., garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 05/10 - 19/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 22/03 - 11/06); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. La ditta appaltatrice è tenuta a seguire la calendarizzazione settimanale disposta dal comune.

Le tabelle dietetiche, a cura dell'appaltatore, devono essere affisse e ben visibili nei locali cucina e in ciascun refettorio.

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.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti 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 e della fornitura idrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Nel caso in cui si verifichi impossibilità di somministrare il primo o il secondo piatto del giorno stabilito, il menù dovrà essere completamente sostituito con quello di un altro giorno, fermo restando l'obbligo per la ditta aggiudicataria di previa comunicazione agli uffici comunali competenti.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, 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.

TITOLO VI

CONTROLLI E QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 24 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e, qualora necessario, ad integrare il DUVRI redatto dal comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 25 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

Il personale incaricato dal Comune effettuerà controlli mirati, riguardanti la verifica degli standard dei prodotti rivolti in particolare al controllo del:

- rispetto del menù previsto;

- rispetto delle porzioni;
- buona organizzazione e conduzione del servizio;
- accettazione del pasto.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

E' istituita altresì la "Commissione mensa" come da Deliberazione della G.C. n° 12 del 19.02.2024, quale organo collegiale di partecipazione democratica, istituito dall'Amministrazione Comunale per collaborare, in spirito costruttivo con tutti i diversi soggetti coinvolti, al buon funzionamento della mensa. La Commissione esercita le proprie funzioni nell'ambito della refezione delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria ubicate nel Comune di Laconi, per contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, nel rispetto dei criteri adottati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 26 - RILEVAZIONE GIORNALIERA DELLE PRESENZE E FATTURAZIONE.

La ditta assicurerà la preparazione e somministrazione dei pasti agli studenti sulla base delle presenze giornaliere, reperibili sul software di gestione e/o rilevabili direttamente presso i diversi plessi scolastici.

Nelle fatture, il gestore dovrà indicare il numero dei pasti effettivamente erogati e distinti in: pasti scuola dell'infanzia, dell'obbligo e insegnanti aventi diritto.

Tali adempimenti sono previsti al fine di consentire agli uffici comunali competenti un corretto riscontro numerico tra i dati contenuti nella fattura riepilogativa ed il numero effettivo di pasti registrati nel sistema informatico. Pertanto, in caso di presentazione incompleta della predetta fatturazione o di eventuali incongruenze, gli uffici comunali provvederanno a restituire al referente incaricato dalla ditta tutta la documentazione al fine della sua corretta redazione.

Una volta effettuate le verifiche di cui sopra l'amministrazione acconsentirà all'emissione della relativa fatturazione ed all'avvio delle conseguenti procedure di liquidazione delle spettanze alla ditta.

TITOLO VII

INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 27 - CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma della scrittura privata soggetta a registrazione in caso d'uso.

E' 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. 28 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

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

ART. 29 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Qualsiasi spesa inerente e conseguente alla stipula del contratto, nessuna esclusa, sarà a carico della ditta aggiudicataria, la quale assume anche a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto in oggetto, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

ART. 30 - PENALI

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

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

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

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

La stazione appaltante, tramite il Responsabile del Servizio competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, la sua eventuale reiterazione, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

La stazione appaltante, tramite il Responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il Responsabile del Servizio competente potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per la stazione appaltante e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le citate condizioni).

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

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

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

Si riporta di seguito la descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, che verranno applicate per ogni episodio accertato, indicati negli importi massimi, a carico dell'Impresa aggiudicataria:

Standard merceologici

- Mancato rispetto degli standard merceologici previsti contrattualmente: € 500,00;
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 500,00;
- Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche € 500,00;
- Fornitura di prodotti non biologici o difformi alle tipologie merceologiche previste € 1.000,00;
- Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 1.500,00;
- Mancato rispetto delle indicazioni degli elementi qualificanti delle derrate alimentari nei documenti di trasporto € 500,00;

Quantità

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 500,00;
- Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 1.000,00;
- Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 500,00;
- Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00;
- Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 per le prime due sanzioni per anno scolastico; dalla terza in poi € 1.000,00;
- Mancato o scorretto uso di utensili per le porzionature in funzione delle fasce di età: € 250,00;

Rispetto del menù Menù e flussi informativi

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (merenda/spuntino di metà mattinata): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).
- Per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) secondo la gravità del caso: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

Igienico-sanitari

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni: € 2.000,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 2.000,00;

- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 1.000,00;
- Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 2.000,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00;
- Utilizzo di prodotti di detergenza/disinfezione non conformi ai CAM: (€ 250,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00;
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00;
- Mancato rispetto della conservazione di un campione rappresentativo del pasto del giorno: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 ;
- Mancato rispetto di procedure e normative generiche: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto: € 200,00;
- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: € 250,00;
- Preavviso di sciopero non comunicato nei termini, ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 500,00;

Personale

- Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00;
- Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione: € 500,00;
- Ogni altro mancato rispetto delle norme sul personale: € 250,00;

Contrattuali

- Mancata presenza, presso il centro di produzione, dei documenti previsti dalla normativa vigente (bolle di consegna, piano di autocontrollo ecc.): € 500,00;

Ogni ulteriore caso di violazione, inadempienza e/o ritardo nell'esercizio del contratto desumibile direttamente ed indirettamente dal contratto stesso, oltre che dal Capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 1.000,00 a seconda della gravità.

ART. 31 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dagli articoli precedenti, l'A.C. potrà risolvere in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

- gravi e reiterate violazioni degli obblighi contrattuali;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'I.A. del servizio oggetto del presente Capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
- mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la sicurezza e la prevenzione degli infortuni

(art. 40), l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto;

- cessione del contratto e subappalto;
- mancata reintegrazione della cauzione definitiva nei termini previsti dal Disciplinare di gara;
- mancato avvio del servizio (art 46);
- inosservanza degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (art. 12);
- violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e dal Codice di comportamento del Comune di Laconi;

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, l'impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dalla stazione appaltante, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

ART. 32 - 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. 33 - RECESSO

L'Amministrazione potrà recedere dal contratto in qualunque momento e per qualsiasi motivo, avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del codice civile.

ART. 34 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione comunale relativamente all'interpretazione o l'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Cagliari.

E' esclusa la competenza arbitrale. L'Appaltatore non potrà per alcun motivo, nonostante qualsiasi controversia, sospendere o limitare l'esecuzione del servizio.

ART. 35 - DUVRI

Ai sensi dell'art. 26, co. 3, del D. Lgs.vo 81/2008, la Stazione Appaltante valuta la necessità di elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI).

ART. 36 - INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo n. 2016/679 sulla protezione dei dati personali

Titolare del trattamento è il Comune di Laconi, nella persona del Sindaco pro tempore, con sede in Piazza Marconi 1, telefono 0782 866200, fax 0782 869579, e-mail info@comune.laconi.or.it. Il Responsabile della Protezione dei Dati - RPD può essere contattato ai seguenti indirizzi di posta elettronica: privacy@comune.it; privacy@pec.comune.it.

1. Finalità del trattamento

Il Comune di Laconi nella sua qualità di **Titolare del trattamento dei dati**, tratterà i dati personali conferiti, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, esclusivamente al fine di espletare le attività di erogazione dei servizi richiesti, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE 2016/679.

In particolare, i dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità relative alla procedura per l'affidamento del servizio di gestione della mensa scolastica aa.ss. 2026/2027 e 2027/2028.

2. Luogo e modalità del trattamento

Il trattamento dei dati si svolge presso il Comune di Laconi, ad opera di soggetti appositamente incaricati.

I dati sono trattati esclusivamente da personale autorizzato al trattamento, secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza, minimizzazione, esattezza e non eccedenza rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento. I dati verranno conservati per un periodo di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, (ai sensi del "principio di limitazione della conservazione", art.5, del Regolamento n. 2016/679) o in base alle scadenze previste dalle norme di legge.

Il trattamento dei dati avviene per il tempo strettamente necessario a conseguire le finalità indicate, salvo il caso di conservazione per periodi più lunghi a condizione che siano trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, conformemente all'articolo 89, paragrafo 1, fatta salva l'attuazione di misure tecniche e organizzative adeguate richieste dal presente regolamento a tutela dei diritti e delle libertà dell'interessato («limitazione della conservazione»);

I dati sono trattati in maniera da garantire un'adeguata sicurezza dei dati personali, compresa la protezione, mediante misure tecniche e organizzative adeguate, da trattamenti non autorizzati o illeciti e dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentali («integrità e riservatezza»).

3. Conferimento dei dati.

Il conferimento dei dati per le finalità di cui al punto 1 è strumentale alla richiesta dell'interessato e l'eventuale rifiuto all'autorizzazione comporta l'esclusione dal beneficio.

4. Comunicazione e diffusione dei dati.

I dati forniti non sono destinati a terzi o oggetto di comunicazione e diffusione.

I dati raccolti con la presente domanda potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altri soggetti pubblici espressamente individuati e/o diffusi, laddove obbligatorio, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line (ai sensi dell'art. 32, L. 69/2009) ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D. Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii).

Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. L. 241/90, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5 bis, D. Lgs. 33/2013.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare.

La gestione e la conservazione dei dati personali raccolti dal Comune di Laconi avviene su server ubicati all'interno dell'Ente e/o su server esterni di fornitori di alcuni servizi necessari alla gestione tecnico- amministrativa che, ai soli fini della prestazione richiesta, potrebbero venire a conoscenza dei dati personali degli interessati e che saranno debitamente nominati come Responsabili del trattamento a norma dell'art. 28 del GDPR.

I dati raccolti non saranno oggetto di trasferimento in Paesi non appartenenti all'UE.

Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi.

5. Il titolare del Trattamento

Il titolare del Trattamento è il Comune di Laconi.

6. Diritti dell'interessato.

In base agli artt. 15 e ss. del Regolamento UE gli interessati possono esercitare in qualsiasi momento i propri diritti, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erranei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del titolare.

A tale fine è possibile trasmettere richiesta scritta all'indirizzo più sopra specificato.

E' prevista la possibilità di proporre reclamo all'Autorità di Controllo Italiana: il Garante per la Protezione dei dati personali - Piazza Monte Citorio n. 121 00186 ROMA - www.garanteprivacy.it

ART. 37 - 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.

ART. 38 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13.08.2010 n° 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 39 - PATTI DI INTEGRITA'

In applicazione della Legge 190/2012, art. 1, comma 17, il mancato rispetto del Patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e/o alla risoluzione del contratto.

ART. 40 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile unico del procedimento al quale potranno essere richieste notizie in merito al servizio oggetto del presente capitolato è il Responsabile del Servizio Amministrativo Dott. Luca Murgia - tel. 0782/866217.

Laconi, 05.08.2026

IL RESPONSABILE DI SERVIZIO AMMINISTRATIVO

DOTT. LUCA MURGIA

