

# COMUNE DI OLLOLAI

## PROVINCIA DI NUORO

**AVVISO PUBBLICO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO “B” E LORO CONSORZI EX ART. 5 L. 381/1991 PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

### CAPITOLATO D’APPALTO

#### **ART. 1 - OGGETTO E FINALITA’**

L’appalto ha per oggetto l’espletamento del servizio Mensa per gli alunni della Scuola dell’infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado di Ollolai, da svolgersi durante l’anno scolastico 2019/2020, per un numero complessivo presunto di n. 10.090.

Il numero giornaliero e totale dei pasti sopra riportato è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per il Comune. Potrà infatti variare in funzione delle frequenze effettivamente registrate, da accertarsi mediante i buoni mensa, forniti dal Comune agli utenti, che dovranno essere consegnati all’appaltatore entro gli orari stabiliti in accordo con gli organi scolastici e l’Ufficio Comunale del settore Scolastico.

Nello specifico, il servizio prevede:

- Preparazione dei pasti, da eseguirsi nei locali cucina comunali attrezzati, esistenti presso il plesso scolastico, secondo i menù settimanali predisposti dalle ditte appaltatrici – visti dal SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della Asl n. 3 di Nuoro - sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dallo stesso SIAN;
- Preparazione dei tavoli della sala mensa;
- Distribuzione dei pasti agli utenti;
- Rigoverno dei locali (sparecchiare, pulizia dei locali, gestione rifiuti).

Il servizio dovrà essere eseguito dal soggetto aggiudicatario con l’osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con esplicita rinuncia, da parte del soggetto stesso, ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza ed alle caratteristiche del servizio appaltato.

#### **ART. 2 - IMPORTO E DURATA DELL’APPALTO**

**L’importo complessivo presunto dell’appalto**, per la durata un anno 2019/2020, è pari ad €. 46.414,00 (IVA esclusa), per n. 10.090 pasti totali presunti, calcolato sulla proiezione futura degli utenti del servizio mensa nel prossimo anno e sui prezzi unitari a base d’asta per pasto, come di seguito indicati.

##### **Importo a base d’asta**

il prezzo unitario a base d’asta è fissato in:

- € 4,60 (+ IVA) a pasto per n. 5.975 Pasti totali presunti per gli alunni della Scuola dell’Infanzia;
- €. 4,60 (+ IVA) a pasto per n. 6.998 Pasti totali presunti per gli alunni della scuola primaria
- € 4,60 (+ IVA) a pasto per n. 2.027 pasti totali presunti per alunni scuola secondaria di primo grado e per n. 1.000 pasti totali presunti per insegnanti e personale ATA.

Il servizio ha la durata di 1 (uno) anno scolastico:

- A.S. 2019/2020 (periodo Ottobre 2019 – Giugno 2020)

Alla fine di detto periodo il servizio scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

### **ART. 3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'Ente appaltante comunicherà al soggetto aggiudicatario la data di inizio del servizio di mensa scolastica, dopo l'apertura del relativo anno scolastico, tenendo conto delle esigenze dell'attività didattica.

Il servizio di refezione scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico per cinque volte alla settimana nella scuola dell'infanzia, primaria e per due volte alla settimana nella Scuola Secondaria di Primo grado (giornate da concordare con la Direzione scolastica) esclusi gli eventuali giorni di sospensione dell'attività didattica secondo le modalità di seguito specificate.

L'Amministrazione Comunale, in ogni caso, si riserva la possibilità di modificare il periodo di esecuzione del contratto in base alle esigenze proprie e della Direzione Scolastica.

Per ogni giorno del servizio, a fronte delle presenze rilevate, mediante il ritiro del buono pasto, dal personale in servizio assunto dalla ditta appaltatrice, saranno quantificati il numero dei pasti complessivi da fornire.

Il soggetto aggiudicatario del servizio rilascerà apposito recapito telefonico e indicherà un referente al quale dare la comunicazione.

In caso di scioperi o di quant'altro impedisca il normale svolgimento della fornitura, sia da parte della ditta sia per sospensioni nelle attività didattiche da parte della scuola, si è tenuti alla comunicazione con conveniente preavviso.

L'Ente appaltante, mette a disposizione del soggetto aggiudicatario, appositi locali destinati ad uso cucina e refettorio.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti), nutritiva ed organolettica.

S'intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere. In particolare si evidenzia che:

- Non si dovrà fare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- Non andrà prevista la frittura di alimenti;
- L'operazione di scongelamento andrà eseguita secondo la normativa vigente.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa la stazione appaltante.

La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Ollolai entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Ollolai.

Per tutti i pasti di che trattasi non potranno essere utilizzati generi precotti. Non potranno, altresì, essere utilizzati generi congelati o surgelati ad eccezione del pesce, inteso come singole porzioni, la cui tecnica di conservazione deve essere tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue proprietà intrinseche.

Fanno parte integrante del presente capitolato i menù settimanali e le tabelle dietetiche predisposti e consegnati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL N° 3 di Nuoro che dovranno essere rispettati dalla Ditta aggiudicataria.

Il menù settimanale può subire variazioni in relazione a mutate esigenze rilevate dall'Ente appaltante con riferimento a disposizioni di carattere sanitario e/o degli organi scolastici. Di dette variazioni sarà formalmente richiesto ed acquisito il parere sanitario.

Nei casi di necessità, determinati da motivi di salute, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto nel menù del giorno e senza ulteriori costi aggiuntivi, pasti alternativi la cui composizione sarà stabilita dalla certificazione medica specifica che la ditta dovrà scrupolosamente osservare.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare eventuali tabelle dietetiche riguardanti le cosiddette "diete speciali" cioè tutte quelle diete diverse da quelle fornite comunemente dalla mensa, che corrispondono di volta in volta alle esigenze cliniche di alcuni utenti ad esempio soggetti affetti dal morbo celiaco, intolleranza al lattosio ecc.

A tal fine si precisa che l'utente stesso avrà l'obbligo di presentare al Responsabile del Servizio Mensa apposita richiesta con certificato medico redatto da uno specialista che attesti la necessità di una dieta particolare con allegata una tabella dietetica personalizzata, elaborata da uno specialista.

Il Responsabile Comunale della Gestione Mense avrà l'obbligo di trasmettere la tabella dietetica all'Appaltatore del servizio per garantire il Servizio all'utente interessato.

### **ART. 4 - COSTO DEL SERVIZIO A CARICO DEGLI UTENTI**

E' a carico degli utenti la compartecipazione al costo del servizio con versamento, nella Tesoreria Comunale, della somma come determinata annualmente dall'Amministrazione Comunale, a fronte del rilascio di buoni mensa da parte dell'Ente appaltante.

### **ART. 5 - NORME IGIENICHE PER LA PREPAZIONE DEI PASTI**

È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di osservare tutte le norme igieniche e profilattiche prescritte dalle norme vigenti, in particolare dal D. Lgs. n. 155/97 per quanto attiene la qualità, la conservazione e la somministrazione dei cibi, sia per quanto attiene ai requisiti igienici e sanitari del personale.

Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere scongelati in celle frigorifere e frigoriferi a temperatura 0° - 4 C.

La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo.  
Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.  
Gli utensili devono essere puliti e disinfettati ogni giorno.  
Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti.  
Gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori.  
I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.  
Al momento della preparazione dei piatti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.  
E' tassativamente vietato fumare all'interno delle cucine.

#### **ART. 6 - CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La cottura, la distribuzione dei pasti, la pulizia della cucina e del refettorio allestiti presso il plesso scolastico saranno effettuati dal personale del soggetto aggiudicatario.  
Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura, e la loro somministrazione nei refettori, dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a mezz'ora (30 minuti).  
L'orario di distribuzione dei pasti dovrà essere concordato con l'Ente appaltante tenuto conto dell'attività didattica della scuola.  
Sono altresì a carico della ditta appaltatrice le operazioni necessarie per la preparazione dei tavoli adibiti alla mensa, quelle relative alla sparecchiatura degli stessi, la pulizia della cucina e del refettorio e la raccolta degli avanzi dei pasti.  
Il soggetto aggiudicatario del servizio dovrà mettere a disposizione, per le operazioni di distribuzione dei pasti, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a soddisfare le esigenze di 29 utenti per la mensa della scuola dell'infanzia, n. 48 utenti per la mensa della scuola primaria e n. 31 per la mensa della scuola secondaria di primo grado. In caso contrario il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.  
Il soggetto aggiudicatario risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.  
Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'ente appaltante ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tale caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.  
Tale personale dovrà essere munito di apposito libretto sanitario.  
Il personale del soggetto aggiudicatario dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso.  
Il materiale quale tovaglie e tovaglioli per i tavoli, deve essere monouso; la fornitura è a carico dell'appaltatore.  
La distribuzione dovrà iniziare, quando i minori sono già seduti a tavola.  
Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

#### **ART. 7 - LOCALI ED IMPIANTI**

Il soggetto aggiudicatario è obbligato al sistema di autocontrollo HACCP, previsto dal Regolamento CE n. 852/2004.

#### **ART. 8 - STRUTTURA DEI MENU'**

Il menù-tipo, destinato agli alunni ed al personale - docente e non docente – aventi diritto a fruire del servizio, dovrà essere composto nel rispetto delle linee guida per l'alimentazione e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.  
L'aggiudicataria si impegna altresì a fornire, comprese nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.  
Il comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività e/o eventi particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

## **ART. 9 - VARIAZIONE DI MENU'**

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicataria è tenuta al rispetto del menù stabilito in accordo con l'Amministrazione Comunale. Ogni eventuale variazione deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente.

## **ART. 10 - TABELLE DIETETICHE**

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato potranno subire variazioni e/o integrazioni, nel pieno rispetto delle condizioni indicate nello stesso in relazione a:

- ☐ stagionalità;
- ☐ grado di accettazione da parte dell'utenza;
- ☐ eventuali proposte o suggerimenti da parte degli organismi competenti (quali, ad es. A.S.L.);
- ☐ applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale;
- ☐ particolari esigenze dietetiche di utenti in particolari condizioni: per i bambini che devono osservare una dieta qualitativamente e quantitativamente differenziata a causa di particolari esigenze cliniche, saranno determinate, in collaborazione con il pediatra di fiducia, le specifiche esigenze dietetiche. Di dette variazioni sarà formalmente richiesto ed acquisito il parere sanitario.

In ogni caso tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù dovranno possedere il requisito di "prodotto di qualità ottima", in ottimo stato di conservazione, rispondente alle vigenti disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria.

## **ART. 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE**

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, della Legge Finanziaria 2001, e della L.R. N. 1/2010 e L.R. n. 11/2015 l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune promuove il consumo di prodotti locali e l'acquisto di beni alimentari presso le attività commerciali operanti in paese. All'uopo procederà alla stipula di apposite convenzioni con la ditta aggiudicatrice del servizio e con il Centro Commerciale Naturale Le Botteghe di Hospitone al fine di rafforzare un percorso virtuoso a forte valenza educativa.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 e L. R. n. 11/2015 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali, di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

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° 1830/2003 del 22.9.2003 e regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

**Per prodotto "biologico"** s'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** s'intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e "STG" (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

**Per prodotto "tradizionale"** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D. lgv 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco 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, su richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R. n. 1/2010 e L.R. n. 11/2015 e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari.

## **ART. 12 - PERSONALE**

1. il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice;
2. 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;
3. 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;
4. il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;

5. Il personale addetto alla preparazione, consegna e distribuzione dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
6. La Ditta Appaltatrice dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL);
7. Su richiesta dell'Amministrazione l'impresa deve fornire il Quadro 770 relativo alle "certificazioni lavoro dipendente, assimilati e assistenza fiscale" e all'IRAP quadro IQ del personale alle proprie dirette dipendenze;
8. La Ditta Appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente Appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria;
9. La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa posta a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto;
10. L'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dalla normativa vigente per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
11. Essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice, prima dell'inizio del servizio, dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D. Lgs. n° 81/2008 citato e relativa accettazione da parte del medesimo.
12. Attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali;
13. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione alle Autorità competenti;
15. L'impresa aggiudicatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

### **ART. 13 - 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 alla 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. 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 tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

### **ART. 14 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI**

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale, compreso quanto previsto all'art. 4 del C.C.N.L. del 25.05.2001; essa 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 della Ditta Appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

La Ditta Appaltatrice 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.

In caso di inottemperanza ai suddetti obblighi, accertata 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. 15 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

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 potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

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 dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 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 di cui al D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche/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 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.

#### **ART. 16 - PAGAMENTI**

L'affidatario è tenuto ad allegare alle fatture i buoni pasto erogati agli alunni e presentare fattura non prima di 10 giorni dal mese successivo a quello in cui si è svolto il servizio.

Il Comune s'impegna a garantire alla ditta appaltatrice il corrispettivo delle fatture presentate per la fornitura dei pasti, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento delle presenze giornaliere degli alunni da effettuarsi con la consegna dei buoni pasto.

La fattura dovrà essere esclusivamente in formato *elettronico*, completa dei dati obbligatori utili per la completa dematerializzazione del processo con i sistemi gestionali e di pagamento così come previsto dalla Legge 244/2007 e ss.mm.ii.

La fattura dovrà essere presentata tramite il *Sistema di Interscambio* messo a disposizione dall'Agenzia delle Entrate.

Ai pagamenti si provvederà mensilmente entro 30 giorni dal suo ricevimento, con apposito provvedimento del Comune di Ollolai previa istruttoria ed attestazione di avvenuta regolare esecuzione del servizio da parte del Responsabile del Servizio o suo delegato.

Condizione indispensabile per la liquidazione delle prestazioni è:

- la regolare esecuzione del servizio affidato. A tale scopo il Committente potrà in qualunque momento effettuare i controlli ritenuti più opportuni sul corretto svolgimento del servizio;
- l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (regolarità del DURC).

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere le somme necessarie ad ottenere il rimborso spese per il pagamento delle penalità;

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato e non potrà dare titolo per la richiesta degli interessi di mora.

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

#### **ART. 17 – POLIZZE ASSICURATIVE**

La Ditta aggiudicataria è direttamente ed unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio del presente appalto, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicataria dovrà provvedere a produrre apposita ed idonea polizza assicurativa per l'aggiudicataria stessa, per il Personale e per gli utenti a copertura della responsabilità civile verso terzi, con un massimale adeguato e di durata pari a quella dell'appalto, per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

La Ditta è inoltre responsabile del buon andamento del Servizio a lei affidato e delle passività in cui l'Ente dovesse incorrere per l'inosservanza di obblighi facenti carico a lei e agli Operatori da essa impiegati.

#### **ART. 18 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

I concorrenti sono tenuti a fornire una Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'appalto da costituirsi, ai sensi del D.Lgs. n° 50/2016, per l'importo già specificato nel bando di gara, da costituire, a scelta dell'offerente, in contanti o assegno circolare intestato al Comune di Ollolai, presso una sezione di tesoreria comunale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La fidejussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385 del 01.09.1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che siano in possesso di autorizzazione rilasciata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ex art.2, comma 1, del DPR n.115/2004. Essa, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n.50/2016, dovrà avere validità per almeno 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà, inoltre, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Tali condizioni si intendono soddisfatte qualora la cauzione sia prestata con la scheda tecnica di cui al modello 1.1. approvato con decreto del Ministero delle Attività Produttive 12/03/2004, n.123 integrata con la clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile .

Nel caso in cui il soggetto partecipante assuma la forma del raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora formalmente costituito, la garanzia fidejussoria prestata a titolo di cauzione provvisoria deve essere intestata, a pena di esclusione, a tutti i soggetti che intendono raggrupparsi o consorziarsi .

La cauzione provvisoria, in qualsiasi forma prestata, deve contenere o essere accompagnata dalla dichiarazione di un istituto bancario oppure di una compagnia di assicurazione oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs. n° 385 del 01.09.1993 (che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, ed in possesso di autorizzazione rilasciata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ex art. 2, comma 1., del DPR n° 115/2004), contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui al D.Lgs. n.50/2016 qualora l'offerente risultasse aggiudicatario del servizio.

Ai sensi del D.Lgs.20/2016, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI CEI ISO 9000. In tal caso l'impresa dovrà allegare, anche in copia fotostatica, il documento che dimostri il possesso di tali requisiti.

La cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Si precisa:

- che, in caso di A.T.I. di tipo orizzontale, già costituito o da costituirsi, la riduzione della cauzione provvisoria sarà possibile solo se tutte le imprese sono in possesso della predetta certificazione di qualità;
- che, in caso di A.T.I. di tipo verticale, già costituito o da costituirsi, se tutte le imprese sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il beneficio della riduzione della garanzia; nel caso invece in cui solo alcune imprese siano in possesso di tale certificazione, esse potranno godere della riduzione della garanzia per la quota parte ad esse riferibili, in relazione della parte di lavori che le ditte (mandanti e mandatarie) in possesso della certificazione di qualità o della dichiarazione, rispettivamente eseguiranno.

#### **CAUZIONE DEFINITIVA**

L'impresa appaltatrice è obbligata a costituire a titolo di cauzione definitiva una garanzia fidejussoria pari al 10% (dieci per cento) dell'importo del servizio al netto del ribasso d'asta.

Qualora il servizio oggetto del presente capitolato venga aggiudicato con ribasso d'asta superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%.

Qualora il servizio oggetto del presente capitolato venga aggiudicato con ribasso d'asta superiore al 20% (venti per cento), la garanzia fidejussoria è aumentata di due punti percentuali per ognuno di quelli eccedenti il 20%.

La fidejussione bancaria o assicurativa suddetta dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria per l'esecuzione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione rilasciato dalla stazione appaltante.

#### **ART. 19 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti al contratto dell'appalto in argomento o consequenziali a questo, comprese le spese di bollo, di registro, i diritti di segreteria, eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione, le tasse ed imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal Servizio, salvo diversa disposizione di legge, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, con rinuncia di rivalsa nei confronti del Comune.

#### **ART. 20 – CONTROLLO E VIGILANZA**

Sono riconosciute al Comune ampie facoltà di controllo e di vigilanza in merito:

- all'andamento e al grado di soddisfacimento delle necessità degli utenti;
- al rispetto degli orari e delle prestazioni di servizio stabilite,
- alla corretta e puntuale esecuzione delle prestazioni;

- al regolare e buon svolgimento del Servizio erogato;
- al rispetto delle norme contrattuali e contributive;
- alla qualità e conformità delle prestazioni e alla qualità degli alimenti a quanto stabilito nel presente Capitolato, nelle tabelle dietetiche e nella normativa di settore.

Pertanto, è fatto obbligo alla Ditta consentire ed agevolare le ispezioni e ogni altra forma di verifica e controllo effettuati dal Personale dell'Ente Appaltante anche nella sede di lavoro e di espletamento del Servizio in qualunque momento e senza preavviso, al fine di verificare lo stato e le modalità di attuazione del Servizio medesimo ed eventualmente di disporre i provvedimenti più opportuni e utili all'adeguamento degli interventi.

Nel caso si verificassero inadempienze di singoli Operatori, l'Ente informerà la Ditta affinché adotti i provvedimenti necessari.

Il Comune si riserva la facoltà di rescindere il contratto d'appalto dopo aver accertato violazioni alle suddette norme.

La Ditta ha l'obbligo di predisporre efficaci sistemi di controllo relativi alla presenza in Servizio ed al rispetto degli orari da parte dei propri Operatori; di dette rilevazioni la Ditta dovrà rendere conto al Comune, nell'ambito delle diverse forme di verifica che questo potrà attivare.

Avranno inoltre libero accesso ai locali i funzionari A.S.L. incaricati di controllare l'igiene degli alimenti, degli ambienti, la modalità di preparazione dei pasti. In caso di contestazioni in ordine alla qualità degli alimenti, a definire eventuali controversie saranno incaricati i funzionari del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della A.S.L. di Nuoro.

#### **ART. 21 - PENALITA'**

Il soggetto aggiudicatario dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. A tale scopo i controlli saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica anche sulla qualità dei pasti forniti alle scuole.

L'ente appaltante controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente disciplinare, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati nella giornata.
- Qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto sarà applicata una penale di Euro 150,00 il giorno.
- Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e somministrazione dei pasti, e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni una penale di Euro 500,00.
- Per il ritrovamento di corpi estranei nei cibi una penale di Euro 250,00.
- Per la mancata erogazione dei pasti dietetici, sarà applicata una penale pari a 10 volte il costo del pasto.
- Per altri casi di inadempienza non sopra ricompresi, l'ente appaltante si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità calcolate in analogia a quanto sopra indicato.
- Il Comune si riserva il diritto di effettuare i controlli ritenuti opportuni senza che l'appaltatore possa frapporre qualsivoglia eccezione.

#### **ART. 22 – RISOLUZIONE O PROROGA DEL CONTRATTO**

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero, per ognuno dei casi previsti, per più di tre volte l'Ente appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto oppure decidere di proseguire all'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto previsto.

L'Ente appaltante avrà, inoltre, la facoltà di risolvere il contratto se si verificheranno da parte della ditta appaltatrice le seguenti inadempienze:

1. In casi di cessione di attività ad altri;
2. In caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
3. Qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie.

In caso di risoluzione del contratto l'Ente appaltante può affidare il servizio ad altri, a trattativa privata, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Ente appaltante su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

Le eventuali controversie che insorgeranno tra l'Ente appaltante e l'affidatario relativamente all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, saranno deferite alla competenza giurisdizionale del foro di Nuoro



#### **ART. 23 - RECESSO UNILATERALE DA PARTE DELL'IMPRESA**

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale. Sarà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra Ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

#### **ART. 24 - SICUREZZA SUL LAVORO**

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti l'appaltatore si impegna a osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando l'Ente appaltante da ogni responsabilità.

#### **ART. 25 - DANNI A PERSONE O COSE**

E' a carico dell'appaltatore ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, restando pertanto esonerato da responsabilità il Comune appaltante.

#### **ART. 26 - DIVIETO DI SUBAPPALTO O DI CESSIONE DEL CREDITO**

E' assolutamente vietata la cessione del contratto. E' vietato altresì il subappalto.

#### **ART. 27 - AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà aggiudicata alla Ditta che avrà presentato un'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente.

#### **ART. 28 - CONTRATTO**

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Troveranno applicazione, inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare il contratto per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento di tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto stesso, ivi compresi i diritti di segreteria, l'imposta di registro e di bollo. La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa, nella sede del Comune di Ollolai.

L'affidatario potrà avviare la realizzazione dei servizi anche nelle more della stipula del contratto. Quest'ultimo dovrà essere stipulato nel termine stabilito dall'Ente appaltante, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata all'accertamento della mancanza di cause ostative all'affidamento dell'appalto.

#### **ART. 29 - DOMICILIO DELL'AFFIDATARIO**

All'atto della stipula del contratto di affidamento e per ogni effetto, l'affidatario dovrà eleggere il proprio domicilio legale presso l'Ente appaltante.

#### **ART. 30 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY**

Si informa ai sensi dell'art. 13 del D. lgs n. 196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

#### **ART. 31 - NORME FINALI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni vigenti che, in quanto applicabili, regolano la materia, in particolare alle linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con Determinazione della Regione Autonoma della Sardegna – Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale n. 1567 del 05/12/2016, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Il Responsabile del Procedimento  
Sig.ra Guiso Anna Maria

Il Responsabile del Servizio  
Ing. Davide Soro