



## COMUNE DI ALA' DEI SARDI

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

#### SERVIZIO

- INTEGRATO DI MENSA SCOLASTICA DI QUALITA' A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
CON ANNESSO SERVIZIO DI ASSISTENZA ALL'INFANZIA CON FUNZIONI NON EDUCATIVE
- SOMMINISTRAZIONE PASTI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE E DELLA SCUOLA PRIMARIA A TEMPO PIENO E PER IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO PULIZIA SPAZI SCOLASTICI.

**Allegato alla delibera n° 19 del 26/04/2021**

## INDICE

- Art. 1) Oggetto dell'appalto e durata.
- Art. 2) Somministrazione dei pasti.
- Art. 3) Preparazione dei pasti.
- Art. 4) Composizione del pasto giornaliero.
- Art. 5) Personale – Organizzazione del lavoro
- Art. 6) Clausola sociale
- Art. 7) Prevenzione, sicurezza e antinfortunistica
- Art. 8) Sub-appalto.
- Art. 9) Svolgimento servizio mensa scuola d'infanzia e primaria
- Art. 10) Obblighi dell'appaltatore.
- Art. 11) Controlli e revoca dell'appalto.
- Art. 12) Penalità.
- Art. 13) Obblighi del Comune e corrispettivi.
- Art. 14) Modalità di pagamento
- Art. 15) Cauzione.
- Art. 16) Controversie.
- Art. 17) Stipulazione del contratto.
- Art. 18) Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 19) Rinvio ad altre norme
- Art. 20) Trattamento dati personali
- Art. 21) Disposizioni finali.

## Art. 1) Oggetto dell'Appalto e durata

L'affidamento ha per oggetto la gestione dei seguenti servizi:

### a) Scuola per l'Infanzia

- refezione scolastica con fornitura di generi alimentari preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni, agli insegnanti e personale non scolastico.;
- rigoverno e pulizia di tutti i locali della Scuola ( aule , sala mensa , cucina e servizi)
- assistenza scolastica non educativa sempre per la scuola per l'infanzia ;

### b) Scuola Primaria

- refezione scolastica con fornitura dei generi alimentari preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni, agli insegnanti e personale ATA.
- servizio di pulizie per le sole aule interessate dal servizio mensa .

Il servizio mensa è rivolto :

- Scuola dell'Infanzia a n. 58 unità, tra n°46 alunni e n° 12 docenti/ personale non docente/personale mensa;
  - Scuola Primaria a n. 48 unità tra n° 43 alunni e n° 5 docenti/ personale non docente;
- per un totale , in via meramente presunta, di n° 18444 pasti annuali in quanto trattasi di quantità soggetta a variazione per assenza di alunni o chiusura non programmata delle due scuole.

## DURATA

**Il servizio mensa: è valido per l'anno scolastico 2021-2022** con decorrenza dal 06 ottobre fino al termine dell'anno scolastico ( 30 giugno Scuola per l'Infanzia – 6 giugno Scuola Primaria) ;

**Assistenza all'Infanzia:** con decorrenza dal 1° ottobre fino al termine dell'anno scolastico ( 30 giugno) ;

**Servizio Pulizie Scuola per l'infanzia :** con decorrenza dal 1° ottobre fino al termine dell'anno scolastico Scuola per S. Infanzia **con** decorrenza dal 1° ottobre fino al termine dell'anno scolastico ( 30 giugno)

**Trasporto - somministrazione pasti e pulizia locali mensa Scuola Primaria :** con decorrenza dal 6° ottobre fino al termine dell'anno scolastico ( presumibilmente 6 giugno)

A titolo indicativo, si prevede – in via puramente previsionale un numero di pasti per l'AS 2021-2022 pari a 18444 pasti in ragione di una media pari a 106 utenti giornalieri.

Il prezzo unitario a base d'asta del singolo pasto è di Euro 9,243 (novevirgoladuecentoquarantatre) esclusa IVA.

## Art. 2) Somministrazione dei pasti.

Per la Scuola Primaria e per la Scuola dell'infanzia, il servizio mensa deve essere garantito **dal lunedì al venerdì**, per il periodo scolastico compreso tra il 6 ottobre dell'anno scolastico fino all'ultimo giorno dell'anno di ciascuna scuola, come determinato dagli Organi scolastici.

La data effettiva di decorrenza annuale potrà subire variazioni, su specifici accordi tra l'Amministrazione comunale e la Dirigenza scolastica.

Il servizio mensa non è effettuato in occasione delle festività previste dal calendario scolastico o per altre motivazioni comportanti l'assenza degli alunni (es. gite scolastiche).

La ditta dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti presso gli spazi individuati dalle stesse Scuole salvo eventuali accordi diversi stabiliti con l'Amministrazione.

L'Operatore economico si impegna pulire e preparare tali spazi in tempo utile tale da garantire il rispetto dell'orario del pasto.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire tra le ore 12,00 e le ore 13,00 per la scuola dell'infanzia, mentre per la scuola primaria dovrà avvenire tra le ore 13,00 e le ore 14,00.

### **Art. 3) Preparazione dei pasti.**

I pasti da distribuire dovranno essere preparati e cotti, a cura della ditta appaltatrice, nella cucina attrezzata esistente presso l'edificio della Scuola per L'infanzia sito in via Rinascita , secondo il sistema della "cucina tradizionale" non essendo ammesso l'impiego di cibi precotti né l'uso di preparazioni anticipate al giorno precedente la distribuzione/somministrazione.

E' altresì vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

I generi alimentari utilizzati devono offrire assolute garanzie di freschezza e di qualità, in ottimo stato di conservazione, realizzati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie con assoluto divieto di cibi precotti.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione Scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche e ai limiti di Contaminazione microbica.

**E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).**

A richiesta dell'Ente l'aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti, nonché fatture/bolle di accompagnamento .

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare la preparazione di diete speciali per patologie specifiche o per scelte etico religiose. Per la preparazione e somministrazione di diete speciali non sarà riconosciuto alla ditta appaltatrice alcun onere aggiuntivo. La ditta appaltatrice dovrà preparare le diete personalizzate o diete speciali, **confezionate singolarmente**, trasportate in contenitori termici, ad hoc, monoporzione, fornendo comunque tutte le alternative adattabili alle singole patologie.

Il rispetto del "legame caldo" e delle relative temperature previste dovrà essere rigoroso.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende l'approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione e trasporto in contenitori termici per i pasti destinati agli alunni della Scuola Primaria e distribuzione degli stessi ai bambini della scuola d'infanzia comunale.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge.

La ditta appaltatrice inoltre è tenuta al rispetto delle prescrizioni indicate nei C.A.M. Criteri Ambientali Minimi relativi al "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 25 luglio 2011, in particolare la ditta dovrà dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale.

La ditta dovrà preferire i prodotti a filiera corta della Sardegna e prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità. Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica, la ditta dovrà produrre un calendario giornaliero/settimanale/mensile che attesti le tempistiche e le modalità di approvvigionamento dei singoli alimenti.

### **Art. 4) Composizione del pasto giornaliero.**

Ciascun pasto dovrà essere servito caldo e composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione .

Il menù, le grammature e le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono specificate nelle tabelle dietetiche e nei menù settimanali predisposte dal competente Servizio ATS Sardegna – Distretto di Olbia ; **in tal senso l'operatore**

**economico è tenuto a prendere i dovuti contatti con l'ATS ed è sempre l'operatore economico che sarà unico responsabile di quanto andrà ad applicare .**

In caso di accertato mancato rispetto delle previsioni contenute in dette tabelle, saranno applicate le sanzioni previste nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice libera il Comune di Alà di Sardi da qualsiasi responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito, previste dalla normativa vigente.

La ditta si impegna ad attuare, previa richiesta scritta dell'amministrazione comunale, corredata da certificato medico, diete particolari nei confronti di fruitori del servizio con particolari intolleranze alimentari.

#### **Art. 5) Personale – Organizzazione del lavoro**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire le seguenti figure professionali indicate in tabella , che si ritiene siano necessarie per lo svolgimento del servizio :

<b>FIGURE PROFESSIONALI</b>	<b>UNITA'</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>MENSILITA' DA CONSIDERARE</b>	<b>TITOLI RICHIESTI</b>
<b>CUOCO</b>	1	36	C1	9	Qualifica: cuoco Attestato HACCP in corso di validità
<b>AIUTO CUOCO</b>	1	<b>36</b>	B1	9	Qualifica: operatore della ristorazione Attestato HACCP in corso di validità
<b>ADDETTO ALL'INFANZIA CON FUNZIONI NON EDUCATIVE</b>	1	30	B1	9	Non è richiesto alcun titolo
<b>ADDETTI ALLE PULIZIE SCUOLA PER L'INFANZIA</b>	2	30	A1	9	Non è richiesto alcun titolo
<b>ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE PASTI - RIORDINO E PULIZIA LOCALI SCUOLA PRIMARIA</b>	2	15	A1	8	Attestato HACCP in corso di validità

Si precisa che l'orario di servizio di ciascuno operatore dovrà essere concordato con l'amministrazione comunale in base alle esigenze del servizio.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo dal responsabile /referente del servizio nel suo complesso

#### **COMPITI E MANSIONI DEL PERSONALE**

##### **a. CUOCO**

Prepara e somministra i pasti nei locali della Scuola d'Infanzia Comunale e prepara i pasti per la Scuola Primaria. Ha la responsabilità di supervisionare l'approvvigionamento degli alimenti necessari per preparare le portate nel menù e controlla che i pasti arrivino a destinazione in fretta e che i cibi preparati rispettino sempre gli standard qualitativi e quantitativi.

**b. AIUTO CUOCO**

Essendo una figura professionale di supporto al cuoco in tutte le sue mansioni; si occupa principalmente dell'esecuzione di compiti semplici sotto la supervisione del cuoco; esegue la preparazione delle materie prime e le predispone per la preparazione delle ricette.

**c. ASSISTENTE ALL'INFANZIA**

Assiste e supporta i bambini soprattutto nella fase dell'alimentazione, quando si recano in bagno e si preoccupa della loro pulizia personale e nelle attività di ausilio alle insegnanti.

**d. ADDETTI ALLE PULIZIE SCUOLA PER L'INFANZIA**

Garantiscono la pulizia, il riordino e igienizzazione dei locali, arredi, giochi e attrezzature varie, compresi tendaggi, tessuti vari e tappeti, ogni e qualsiasi materiale facente parte della struttura, comprese le parti esterne quali cortile e giardino ivi ricompresi i giochi e attrezzature esterne. Garantiscono inoltre, in caso di bisogno e di assenza o impedimento dell'assistente all'infanzia, le sue medesime funzioni di cui al punto c.

**e. ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE PASTI - RIORDINO E PULIZIA LOCALI SCUOLA PRIMARIA**

Si occupano della distribuzione e somministrazione pasti nonché del riordino, pulizia, igienizzazione degli spazi e arredi (tavoli e sedie) utilizzati per il pasto.

Il servizio dovrà essere svolto dall'aggiudicataria esclusivamente a suo rischio, con proprio personale mediante autonoma organizzazione d'impresa.

L'Aggiudicataria, prima dell'esecuzione dell'incarico, deve comunicare all'Amministrazione l'**elenco nominativo del personale** con le esatte generalità di ognuno, i requisiti professionali, il domicilio e il numero di telefono. Ogni variazione di personale, comprese eventuali sostituzioni dovrà essere comunicato all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

Le sostituzioni eventuali del personale – con pari titoli - durante lo svolgimento del servizio sono a carico dell'aggiudicataria.

L'organizzazione dell'attività deve essere tale da garantire la continuità e la regolarità delle prestazioni affidate, al fine di non creare disservizi e disagi all'utenza.

La ditta appaltatrice assicura il servizio esclusivamente mediante l'impiego di lavoratori di provata capacità, onestà e moralità. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare ed applicare le vigenti norme anche in materia di previdenziale, assistenziale, infortunistica e di sicurezza.

La ditta si impegna altresì ad osservare ed applicare, nei riguardi dei lavoratori utilizzati le vigenti norme in materia di CCNL - anche dopo la loro scadenza - per i dipendenti delle imprese del settore e di accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi suddetti.

In caso di inottemperanza agli obblighi anzidetti accertata dal Comune o ad esso segnalata dagli organi competenti il Comune potrà prevedere direttamente impiegando le somme del corrispettivo convenuto per l'appalto o della cauzione, senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni né aver titolo al risarcimento dei danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice la quale ne è la sola responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Amministrazione Comunale si riserva, prima dell'inizio del servizio e nel corso di esso, di dare gradimento al servizio da parte di una qualsiasi delle persone indicate all'espletamento del servizio stesso qualora conosciute o sopraggiunte e motivate ragioni di pubblico interesse ne consiglino l'allontanamento dal servizio.

Le persone addette ai servizi appaltati saranno remunerate a cura della ditta appaltatrice e coperte da assicurazioni sociali ed infortunistiche a norma della vigente disciplina. Nessuna responsabilità potrà sorgere o addebitarsi all'Amministrazione Comunale per il mancato rispetto di quanto descritto nel precedente capoverso, o in caso di controversia che potesse insorgere fra il personale impiegato e la ditta appaltatrice.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto; la ditta appaltatrice, se del caso, si impegna a sostituire gli addetti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Qualora la Aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi previsti dalla vigente normativa in merito alla regolarità retributiva ed alla regolarità contributiva, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando alla Aggiudicataria un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora la Aggiudicataria non adempia entro il predetto termine l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento la Aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a pretendere interessi o risarcimento dei danni.

Il Comune rimane del tutto estraneo ai rapporti che andranno ad instaurarsi fra l'Aggiudicataria ed il personale dipendente.

L'Aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

#### **Art.6 Clausola Sociale**

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'articolo 50 del D.Lgs. n° 50 del 18.04.2016 e simili, il soggetto aggiudicatario dovrà, in base ai principi della Direttiva 2001/23/CE del 12.03.2001 e simili, nei limiti e nei modi consentiti dalle normative vigenti, anche in assenza di specifiche norme della contrattazione collettiva in materia, assicurare l'esecuzione del servizio utilizzando prioritariamente il personale alle dipendenze dell'appaltatore uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, alla data dell'aggiudicazione, in ragione della continuità del servizio e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa subentrante.

#### **Art. 7) Prevenzione, sicurezza e antinfortunistica**

L'Operatore economico dovrà attuare l'osservanza delle norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla sicurezza, alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ad ogni altra disposizione vigente per la tutela materiale dei lavoratori e dei fruitori del servizio.

In particolare è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs 81/2008 e s.m.i.

Essendo nello svolgimento dell'appalto presenti rischi d'interferenza costituisce parte integrante del presente il D.U.V.R.I. di cui la ditta aggiudicataria, dovrà tener conto ai fini dell'esecuzione dei servizi previsti.

Nello specifico, stante la situazione pandemica, si richiede all'operatore economico di utilizzare tutti o dispositivi/ausili di protezione personale e sanificazione locali (a solo titolo di esempio: mascherine, guanti, gel

igienizzanti, camici monouso ecc...). a tal fine si specifica che il quadro economico è stato formulato in considerazione di tali spese ulteriori .

#### **Art. 8) Sub-appalto.**

Il sub appalto è previsto nel pieno rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 55 del 19.03.1990 e successive modifiche ed integrazioni .

#### **Art. 9) Svolgimento servizio mensa scuola d'infanzia e primaria**

La ditta dovrà provvedere a effettuare il servizio mensa, provvedendo alla preparazione dei pasti giornalieri, presso i locali della scuola d'infanzia, sulla base delle presenze giornaliere e delle giornate di attività didattica come da calendario scolastico.

##### **Ogni pasto si intende costituito da:**

1° piatto - 2° piatto - contorno - frutta fresca di stagione o dessert- acqua oligominerale naturale in contenitori non di vetro (1 litro a pasto ogni 3 alunni) - pane fresco di giornata, con grammatura adeguata all'età degli alunni, in base al **menù predisposto dal competente Servizio ATS Sardegna** ( vedi art.4).

Tutti gli alimenti somministrati e utilizzati, anche come ingredienti delle varie preparazioni, dovranno essere privi di OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

A richiesta dell'Ente l'aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati

L'Operatore economico dovrà assicurare la preparazione di diete speciali per patologie specifiche o per scelte etico religiose. Per la preparazione e somministrazione di diete speciali non sarà riconosciuto alla ditta appaltatrice alcun onere aggiuntivo.

La ditta appaltatrice dovrà preparare **le diete personalizzate** o diete speciali, confezionate singolarmente, trasportate in contenitori termici monoporzione, fornendo comunque tutte le alternative adattabili alle singole patologie.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende:

- a. La gestione e la conduzione della cucina;
- b. L'acquisto, il trasporto delle derrate alimentari;
- c. La preparazione e la cottura dei pasti nei giorni di funzionamento della mensa;
- d. Lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
- e. L'apparecchiamento dei tavoli negli spazi adibiti a mensa e la successiva riordino e pulizia al termine del pasto;
- f. Trasporto in appositi contenitori termici per i pasti destinati agli alunni della Scuola Primaria tenendo conto che i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge.
- g. Il recupero delle stoviglie e il loro lavaggio, comprese le attrezzature fisse e mobili, gli arredi, i carrelli, i contenitori, gli utensili ed il pentolame utilizzato nella cucina;
- h. Pulizia di tutti locali della scuola per l'Infanzia : aule e spazi comuni dei piccoli alunni, cucina, della sala di refezione, servizi igienici degli alunni e quelli del personale, del locale dispensa, dei tavoli, dei vetri e di ogni altro mobilio presente nei suddetti locali;
- i. Pulizia dei soli locali/aule adibiti al servizio mensa c/o Scuola Primaria:



- j. l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti detergenti e igienizzanti e di quanto altro occorrente per l'esecuzione di dette pulizie;
- k. La puntuale igienizzazione degli ambienti utilizzati per il servizio mensa alla luce anche del covid-19;
- l. il trasporto dei rifiuti di cucina e degli avanzi al punto di raccolta nel rispetto del regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti. Nell'ottica della riduzione della produzione dei rifiuti dovranno essere gestiti con attenzione i rifiuti diversi dagli alimenti (derivanti da imballaggi, confezione ecc.), secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali;
- m. richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze e i permessi previsti dalla normativa vigente per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- n. rispetto assoluto degli orari stabiliti;
- o. quanto ulteriormente necessario per lo svolgimento del servizio.

Per quanto attiene alle stoviglie si precisa quanto segue :

- Scuola per l'Infanzia: stoviglie in resina idonea agli alimenti in possesso della Scuola;+
- Scuola Primaria : stoviglie ( piatti, bicchieri e posate) in materiale **rigorosamente compostabile**.

Nei locali della Scuola per l'infanzia è presente inoltre anche una lavabiancheria al fine di poter lavare grembiati, strofinacci e quant'altro si dovesse rendere necessario.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicatrice di presentare separatamente tutti i documenti comprovanti gli acquisti delle dei prodotti alimentari che dovranno essere di 1<sup>a</sup> qualità.

Il servizio comporta, con oneri e rischi a carico dell'Operatore economico , le seguenti operazioni:

- a. richiesta e gestione **di tutte le autorizzazioni, le licenze e i permessi previsti dalla normativa vigente** per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti ivi ricompresa la **predisposizione DVR**;
- b. la fornitura di eventuali ulteriori suppellettili e stoviglie necessari per lo svolgimento del servizio, laddove il materiale messo a disposizione dell'Amministrazione non risultasse sufficiente solo esclusivamente doitrò parere positivo dell'Ente;
- c. quanto ulteriormente necessario per lo svolgimento del servizio.

#### **Art. 10) Obblighi dell'appaltatore.**

Sono inoltre a carico dell'Operatore economico :

- 1. la custodia, pulizia e riordino dei locali;
- 2. il prelievo, trasporto, scarico e sistemazione dei materiali occorrenti al funzionamento della scuola comunale, così come l'acquisto dei materiali di pulizia quali detergenti, disinfettanti, scope, stracci, carta igienica, scottex (asciugamani), saponi liquidi, e dei prodotti alimentari conformi al D.Lgs. 155/97 – sistema HACCP;
- 3. Igienizzazione costante degli ambienti e attrezzature adeguate al personale quali mascherine, camici mono-uso e guanti ecc. alla luce del covid;
- 4. le manutenzioni ordinarie;

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di prestare e far prestare da parte del suo personale, la massima collaborazione con le figure professionali diverse con le quali verrà a contatto nel rispetto di quanto indicato dal DUVRI .

Il Comune si impegna a mettere a disposizione della ditta l'uso dei locali e dell'attrezzatura fissa e delle cose mobili garantendone la completa efficienza e rispondenza alle disposizioni di legge e regolamenti in materia di sicurezza e igiene, compresi gli impianti elettrici e di acqua potabile necessari per il buon funzionamento della struttura.

Gli immobili e le cose mobili sono conferiti alla ditta affidataria a titolo di comodato d'uso, secondo le modalità previste dagli articoli dal 1803 al 11809 del C.C. per tutto il tempo di durata dell'incarico, rimangono di assoluta proprietà del Comune e non potranno in nessun modo essere soggette a sequestri o pignoramenti effettuati a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore risponde al Comune dei danni dovuti ad irregolare uso o cattiva conservazione dei locali, delle attrezzature fisse e delle cose mobili concesse in uso, per comprovata colpa o negligenza saranno posti a carico dell'appaltatore.

Restano a carico dell'amministrazione comunale esclusivamente le spese di manutenzione straordinaria e quelle relative alla cura degli spazi esterni destinate ad aree verdi.

Il Comune viene esonerato da qualsiasi responsabilità in merito ad eventuali danni alle persone e/o alle cose causati dal personale della ditta nell'espletamento del proprio lavoro, restando a carico di quest'ultima qualsiasi obbligo di risarcimento.

In aggiunta a quanto previsto dagli altri articoli di questo capitolato ed in sintesi, l'operatore economico deve provvedere a:

1. assumere il personale necessario e competente per assicurare la regolare effettuazione del servizio;
3. assicurare il personale addetto contro gli infortuni;
4. fornire a tutto il personale addetto l'idoneo vestiario necessario e quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti disposizioni normative anche in considerazione dell'emergenza covid-19 ( mascherine, guanti visiere ecc.) ;
5. far osservare al personale addetto le norme antinfortunistiche e far eseguire al personale i relativi corsi compresa la necessaria specifica formazione per l'emergenza covid-19;
6. assicurare la più scrupolosa osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti;
7. al pagamento di tutte le imposte generali speciali, anche se non previste. E' negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni dell'Ente appaltatore;
8. alla tenuta dei registri fiscali in modo conforme a quanto stabilito dalle attuali disposizioni di legge;
9. alla stipula di contratti di assicurazione con primaria compagnia assicurativa, per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi per un massimale di almeno € 180.000,00 per danni a persone e/o cose;
10. alla certificazione HACCP prevista dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
11. a richiedere alle autorità competenti le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

L'operatore economico inoltre dovrà eseguire un sopralluogo, debitamente certificato, al fine proporre un'offerta economica che tenga conto anche delle strutture / spazi, attrezzature di pertinenza del servizio .

I pagamenti verranno effettuati dietro presentazione di fattura elettronica dietro verifica DURC.

#### **Art. 11) Controlli e revoca dell'appalto.**

L'Ente appaltante effettuerà periodicamente controlli di natura igienico - sanitaria e tendenti ad accertare la qualità e quantità degli alimenti e prodotti finiti, il buon trattamento degli immobili e delle attrezzature messe a disposizione.

Sarà in particolar modo controllata la effettiva esecuzione del servizio, il tipo di organizzazione, di gestione, la consistenza qualitativa e quantitativa dei pasti in riferimento alle tabelle dietetiche ed alimenti, la preparazione e la somministrazione dei pasti ed infine l'adeguatezza ed idoneità delle modalità di conservazione dei viveri.

Qualora lo ritenga opportuno, l'Ente appaltante può delegare per alcuni particolari controlli il competente Servizio Igiene degli Alimenti dell'ATS competente.

La ditta appaltatrice dovrà fornire la massima collaborazione affinché gli incaricati dell'Ente Comunale possano effettuare validi e completi controlli, fornendo in particolar modo libero accesso ai vari locali e la documentazione o i chiarimenti richiesti.

A tal proposito la ditta appaltatrice dovrà, a richiesta, indicare esattamente l'elenco dei fornitori presso cui esercita l'approvvigionamento dei generi alimentari.

Eventuali contestazioni avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice.

L'inosservanza, totale o parziale, di una delle norme contenute nel presente capitolato genera la facoltà dell'Ente appaltante di recedere immediatamente dal contratto, previa formale diffida. In particolare l'Ente ha diritto di promuovere la risoluzione del contratto anche per altre azioni imputabili direttamente alla ditta appaltatrice come per l'abbandono non giustificato dell'appalto, per comportamento scorretto verso terzi ed in particolare verso utenti e personale, per frode, per il venir meno degli impegni contrattuali e per tutti gli altri casi non contemplati ma il cui verificarsi non permette ai sensi dell'art. 1453 del C.C. la prosecuzione del contratto.

L'esercizio del diritto di recesso non pregiudica l'azione di rivalsa per la refusione degli eventuali danni o delle maggiori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere in dipendenza del recesso stesso.

#### **Art. 12) Penalità.**

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dovrà attenersi oltre che alle norme stabilite dal presente capitolato anche alle specifiche disposizioni vigenti in materia.

Qualora la ditta appaltatrice non attenda a tutti gli obblighi o vengano accertate, a seguito di controlli da parte dei soggetti incaricati, delle irregolarità riguardanti la preparazione e la qualità dei pasti, l'Ente ha la facoltà di recedere dal contratto e di applicare le seguenti penalità:

- riduzione del 50% dell'introito previsto per quello stesso giorno in relazione al numero degli utenti in caso di: mancato rispetto del menù, pessima qualità di preparazione e cottura dei cibi ed altri casi riconducibili a tali ipotesi;
- sanzione di €. 2.000,00 in caso di accertate irregolarità igienico-sanitarie.

Detta penalità verrà applicata tramite ritenuta diretta sul corrispettivo immediatamente successivo.

Riguardo ad eventuali penalità per la **mancata esecuzione** delle proposte innovative/migliorative inserite nel progetto tecnico presentato in sede di gara si applicherà la penale **€ 1.000,00** per ogni proposta non eseguita.

#### **Art. 13) Obblighi del Comune e corrispettivi.**

##### **a. OBBLIGHI**

Il Comune metterà a disposizione della ditta appaltatrice, in comodato, l'uso dei locali adibiti a cucina, a sala di refezione e relativo servizio igienico del personale addetto alla cucina, a locale dispensa, con le relative attrezzature fisse e mobili, gli arredi e gli utensili, per essere il tutto destinato alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti nonché alla conservazione dei cibi.

La ditta appaltatrice si impegna ad usare detti locali, le attrezzature, gli arredi e gli utensili e le attrezzature per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli, al termine dell'appalto, in buone condizioni fatta salva la normale usura.

L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti, con la collaborazione del responsabile dell'ufficio comunale preposto, prima dell'inizio dell'appalto.

Al termine dell'appalto il Comune e la ditta appaltatrice procederanno alla verifica delle attrezzature e qualora si riscontrassero defezioni o rotture delle stesse, non dovute al normale deterioramento, la ditta appaltatrice sarà tenuta al relativo risarcimento.

Nel caso in cui la ditta appaltatrice ritenga insufficienti le attrezzature messe a disposizione dall'Ente, ne darà opportuna comunicazione all'Ente il quale valuterà l'opportunità di un suo eventuale acquisto resta in capo all'Ente .

Contestualmente alle operazioni di consegna, verranno affidate le chiavi di locali alla ditta appaltatrice che, da quel momento, sarà ritenuta responsabile della loro custodia: l'ingresso nei locali dovrà essere consentito alle sole persone che dovranno accedervi per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario.

Gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina sono ad esclusivo carico dell'Ente il quale deve garantire che gli ambienti ed attrezzature rispondano pienamente ai requisiti igienici prescritti dalla vigente normativa.

Il Comune dovrà provvedere a sue spese alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento, riservandosi di emanare, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi.

#### **b. CORRISPETTIVI**

- Il corrispettivo, dovuto alla ditta appaltatrice sarà a misura ovvero subordinato al n° di pasti erogati mensilmente;
- L'operatore economico provvederà a notificare al comune il n° dei pasti mensili erogati allegando sia una nota riassuntiva di accompagnamento con il nr° pasti mensili somministrati , sia le ricevute pasti dei bambini;

Il prezzo delle diete speciali non genera ulteriori costi così come il pasto erogato agli adulti (docenti, assistenti/ personale ATA ).

Sarà cura dell'appaltatore far compilare, agli assistenti/insegnanti che usufruiscono del servizio mensa scolastica, apposito modulo delle presenze predisposto dal Comune e da allegare ad ogni singola fattura mensile , unitamente a tutti i buoni pasto consegnati dagli alunni.

I competenti uffici comunali forniranno alla ditta appaltatrice tutte le informazioni richieste e necessarie ad agevolare e migliorare la gestione del servizio.

Alla ditta appaltatrice dovranno essere notificati tutti i provvedimenti che riguardano direttamente essa o servizi che svolge, come ordinanze, delibere ed altri atti.

#### **Art. 14) Modalità di pagamento**

Il pagamento avverrà sulla base delle fatture elettroniche presentate mensilmente, calcolate in base al numero dei pasti erogati, alle quali saranno allegati i buoni pasto e il prospetto riassuntivo mensile dei pasti erogati, distinto per alunni e docenti/assistenti.

In mancanza di tale documentazione, debitamente compilata e vidimata, l'Ufficio non procederà alla liquidazione delle somme spettanti tramite fatturazione elettronica.

Gli allegati come sopra descritti, devono pervenire al Comune, Ufficio Segreteria, entro la prima decade del mese successivo a quello cui si riferiscono. La fattura sarà liquidata entro il termine di trenta (30) giorni dal ricevimento da parte dell'Ufficio competente previo accertamento della regolarità contributiva, mediante acquisizione del DURC.;

Qualora le fatture risultassero non regolari saranno respinte a cura dell'Ufficio competente e i termini per la liquidazione decorreranno dal giorno di nuova presentazione.

Con tale pagamento l'Aggiudicataria s'intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per i servizi di cui trattasi, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento dei predetti corrispettivi per la tipologia e il numero delle prestazioni autorizzate ed effettuate.

Nulla è dovuto in più e nulla può essere preteso dall'Impresa affidataria oltre a quanto previsto nel presente articolo.

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di inserire nelle fatture relative alle commesse pubbliche il codice CIG comunicato dalla stazione appaltante. A tale fine la stessa ditta, come sopra rappresentata comunicherà, al Comune gli estremi del conto corrente dedicato, sul quale effettuare i relativi pagamenti.

#### **Art. 15) Cauzione.**

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti, la ditta appaltatrice deve prestare idonea garanzia.

Prima della stipulazione del contratto, la ditta appaltatrice deve costituire, a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto, una garanzia, in forma di assegno circolare o polizza fidejussoria, ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016.

La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Qualora l'Amministrazione si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro venti giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione sarà svincolata al termine dell'appalto o al termine dell'avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che all'Amministrazione non competeva il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

#### **Art. 16) Controversie.**

Il foro competente è esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria del luogo dove ha la sede il Comune di Alà dei Sardi, nei casi in cui vi sia una controversia che possa sorgere nei confronti di esso.

E' possibile, in alternativa, ricorrere alla procedura dell'arbitrato.

#### **Art. 17) Stipulazione del contratto.**

L'inizio del servizio deve essere garantito anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per il Comune.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta appaltatrice.

#### **Art. 18) Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

La ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136, come modificata ed integrata con D.L. n. 187 del 12 novembre 2010, attraverso l'utilizzazione di uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche.

Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, dell'art. 3 della legge, dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge n. 136/2010.

#### **Art. 19) Rinvio ad altre norme**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al Codice Civile e alle vigenti norme che disciplinano gli appalti dei Comuni e alle norme di legge e regolamenti vigenti in materia.

La Ditta è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale, in particolare modo quelli riguardanti la sicurezza del lavoro e, comunque, aventi attinenza con il servizio oggetto del presente affidamento. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e applicazione delle nuove normative.

#### **Art. 20) Trattamento dati personali**

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del General Data Protection Regulation (GDPR) – Regolamento Generale sulla Protezione Dati (regolamento UE n. 2016/679), in vigore in tutti i paesi dell'Unione Europea dal 25 maggio 2018 e, in quanto e ove ancora applicabile, del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, esclusivamente nell'ambito del servizio regolato dal presente capitolato.

#### **Art. 21) Disposizioni finali.**

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni del codice civile e delle altre norme speciali regolanti la materia.

La ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante l'appalto.

Nulla potrà essere richiesto per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMM.VO  
F.to Geom. Francesco Ledda