



# Comune di Maracalagonis

**Servizio Giuridico Sociale  
Ufficio Socio Culturale**

*Via Nazionale, 49 - 09040 Maracalagonis (CA) - Tel. 070.7850222/220 - Fax 070.7850249*

---

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,  
PER LE SCUOLE PRIMARIE E PER LE SCUOLE  
SECONDARIE DI PRIMO GRADO  
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DEL  
COMUNE DI MARACALAGONIS**

**DAL 01/02/2013 AL 31/01/2016**

**(IMPORTO A BASE D'ASTA € 5,00 A PASTO I.V.A. ESCLUSA)**

**Importo presunto per Anno € 175.000,00 I.V.A. esclusa**

## INDICE

### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- ART. 1**      **Oggetto del Capitolato**
- ART. 2**      **Durata dell'appalto**
- ART. 3**      **Utenza e modalità di esecuzione del servizio**

### TITOLO II OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

- ART. 4**      **Obblighi della Ditta in merito alla sua organizzazione**
- ART. 5**      **Oneri e compiti della Ditta**
- Art. 6**      **Continuità ed interruzione del servizio**

### TITOLO III PERSONALE

- Art. 7**      **Personale utilizzato per lo svolgimento del servizio**
- Art. 8**      **Formazione e addestramento**
- Art. 9**      **Vestiario e dispositivi di protezione individuale**
- Art. 10**     **Obblighi del personale**
- Art. 11**     **Conformità degli alimenti**
- Art. 12**     **Standard di qualità**

### TITOLO IV CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Art. 13**     **Composizione dei pasti**
- Art. 14**     **Diete speciali**
- Art. 15**     **Diete in bianco**
- Art. 16**     **Diete differenziate per motivi religiosi e ideologici**
- Art. 17**     **Rifiuto dei pasti**
- Art. 18**     **Campionatura rappresentativa del pasto**
- Art. 19**     **Riciclo**
- Art. 20**     **Gestione dei rifiuti**

### TITOLO V MODALITA' DI PRENOTAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

- Art. 21**     **Prenotazione dei pasti**
- Art. 22**     **Modalità di servizio e distribuzione dei pasti**
- Art. 23**     **Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto dei pasti**
- Art. 24**     **Veicolazione dei pasti e caratteristiche dei mezzi utilizzati per il trasporto**

### TITOLO VI LICENZE, ASSICURAZIONI E CAUZIONI

- Art. 25**     **Licenze e autorizzazioni**
- Art. 26**     **Assicurazioni**

**CIG. 47753252DA**

- Art. 27**      **Cauzione definitiva**
- Art. 28**      **Disdetta del contratto da parte della Ditta appaltatrice**
- Art. 29**      **Divieto di cessione o sub-appalto**
- Art. 30**      **Obblighi normativi**
- Art. 31**      **Trattamento dei dati personali**

**TITOLO VII**  
**CONTROLLI E QUALITA' DEL SERVIZIO**

- Art. 32**      **Controlli**
- Art. 33**      **Autocontrollo igienico**
- Art. 34**      **Tracciabilità - Rintracciabilità**
- Art. 35**      **Penalità**

**TITOLO VIII**  
**PAGAMENTI**

- Art. 36**      **Spese inerenti il servizio**
- Art. 37**      **Corrispettivi**
- Art. 38**      **Liquidazione e pagamenti**
- Art. 39**      **Tracciabilità dei flussi finanziari**
- Art. 40**      **Direttore dell'esecuzione del contratto**

**TITOLO IX**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

- Art. 41**      **Risoluzione del contratto**

**TITOLO X**  
**CONTROVERSIE**

- Art. 42**      **Controversie**
- Art. 43**      **Osservanza di leggi e regolamenti**

**TITOLO XI**  
**DUVRI E ALLEGATI**

- Art. 44**      **DUVRI**
- Art. 45**      **Allegati**

## TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### **ART. 1 - Oggetto del Capitolato**

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in appalto del servizio integrato di ristorazione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado statali site nel Comune di Maracalagonis. Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei principi della promozione della salute, del rispetto dell'ambiente, della valorizzazione dell'economia locale e articolarsi fundamentalmente come di seguito indicato:

1. nella gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione dei pasti pronti al consumo, di regola, in tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, escluso il sabato, i giorni festivi e di vacanza (come previsto nel calendario scolastico) agli alunni, ai docenti e al personale ausiliario delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, nonché ad eventuali persone autorizzate dall'Amministrazione comunale, che usufruiscono del servizio di refezione scolastica nel Comune di Maracalagonis, nei plessi successivamente indicati;
2. nella fornitura del corredo necessario per la consumazione dei pasti (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli di carta, tovagliette, acqua);
3. nella preparazione di pasti per diete speciali (nei casi di comprovate situazioni patologiche, intolleranze alimentari, o in presenza di motivazioni di carattere etico/religioso);
4. nella predisposizione dei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto, nell'allestimento dei tavoli, nello sporzionamento e nella somministrazione dei pasti;
5. nel riordino e nella pulizia dei locali dopo i pasti, nel ritiro e successivo lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio, nella pulizia della cucina;
6. nella manutenzione degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del Comune ;
7. nella gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss. mm. ii. H.A.C.C.P.);
8. nella presa in carico della gestione delle presenze giornaliere degli alunni, prenotazione dei pasti, riscontro puntuale tra prenotazione e presenza nei locali della mensa, dati da rendere disponibili in tempo reale all'Amministrazione comunale.

### **ART. 2 - Durata dell'appalto**

L'appalto ha la durata di anni 3 (tre), a decorrere, presumibilmente, dal 01/02/2013 al 31/01/2016. Al termine di tale periodo l'appalto scadrà senza necessità di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Il Committente si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, ai sensi dell'art. 57, comma 5 lettera b) del D.Lgs. n. 163/2006 per 2 (due) anni, anche disgiuntamente, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara, ai medesimi patti e condizioni, previa disponibilità ed accettazione da parte dell'aggiudicatario. La nuova aggiudicazione verrà effettuata successivamente alla valutazione da parte dell'Amministrazione comunale volta ad accertare il permanere dell'interesse economico e di vantaggio economico effettivo.

Ove alla scadenza del termine contrattuale l'Amministrazione comunale non avesse ancora indetto un nuovo appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente assicurare il servizio per il periodo previsto dal Comune, e comunque per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, alle medesime condizioni contrattuali del periodo precedente.

### **ART. 3 – Utenza e modalità di esecuzione del servizio**

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie e la Scuola Secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo "Alessandro Manzoni" di Maracalagonis e inoltre dall'eventuale personale docente e non docente.

**CIG. 47753252DA**

I plessi scolastici (e le relative classi e/o sezioni) presso cui dovrà svolgersi il Servizio sono i seguenti:

**Scuola dell'Infanzia**

- Via Garibaldi n. 5 classi
- Via Colombo n. 2 classi

**Scuola Primaria**

- Via D'Annunzio n. 5 classi
- Via Colombo n. 1 classe

**Scuola Secondaria di 1° grado**

- Via Garibaldi n. 6 classi

Ogni classe si compone di circa n. 20/25 alunni. Del servizio usufruiscono circa n. 2 docenti per classe o sezione e n. 1 o 2 collaboratori per ogni plesso scolastico.

Il servizio di refezione dev'essere reso nel periodo di attività scolastica (presumibilmente tra il 15 settembre e il 30 giugno dell'anno successivo). La data di inizio verrà comunicata dal Committente alla Ditta aggiudicataria con un preavviso di almeno 5 (cinque) giorni. La Ditta dovrà impegnarsi ad avviare il servizio e a portarlo a termine nel rispetto incondizionato delle date indicate dall'Amministrazione comunale.

Nelle Scuole dell'Infanzia e Primarie il servizio si svolgerà tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato. Nella Scuola Secondaria di primo grado la fornitura è prevista per 2 (due) giorni a settimana.

L'Ente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, in base alle comunicazioni degli Istituti scolastici, in conseguenza dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti di scuole o nel caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di richiedere l'estensione del servizio occasionalmente e per iniziative particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti e i costi relativi.

Il servizio inoltre potrà essere esteso, nel corso dell'appalto, a nuove sezioni o classi successivamente formate e non inserite nel precedente elenco. In tal caso la Ditta appaltatrice è tenuta a garantire l'erogazione del servizio, dietro semplice richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale e minimo preavviso, senza che ciò determini variazioni nell'applicazione dell'appalto.

Il numero dei pasti da erogare complessivamente per ciascun anno è stimato presuntivamente in n. 35.000 (trentacinquemila). Tale numero deve intendersi a titolo puramente indicativo, pertanto è suscettibile di variazioni nell'arco temporale dell'appalto, tuttavia ciò non determina alcuna modifica al presente capitolato. Eventuali variazioni non impegnano in alcun modo l'Amministrazione comunale, che si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti da erogare sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio.

Prima dell'inizio dell'appalto l'Amministrazione comunale fornirà alla Ditta appaltatrice l'elenco contenente i nominativi dei fruitori del servizio mensa.

La preparazione dei pasti deve avvenire, nella stessa giornata di consumo, in legame fresco – caldo multi porzione (per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°C), presso centri cottura adeguatamente attrezzati e con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuate in concomitanza a servizi per altri Enti. Ove i locali del centro di cottura non siano di proprietà della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà dimostrare di averne la piena disponibilità a decorrere dalla data di assegnazione e per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale.

Il centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti dovrà risultare in possesso di tutte le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie e amministrative occorrenti per esercitare l'attività e assicurare il corretto funzionamento del servizio. Inoltre la Ditta è tenuta all'osservanza delle disposizioni presenti nelle linee guida per l'attività di ristorazione collettiva predisposte dalla Asl n. 8 della Sardegna – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, allegate al presente capitolato, le quali enunciano le regole cui devono attenersi le varie strutture che si dedicano della somministrazione dei pasti (quali i requisiti igienico – sanitari dei locali presso cui vengono erogati i pasti, le modalità di smaltimento dei rifiuti).

**CIG. 47753252DA**

La tabella merceologica e delle grammature è quella indicata nella Tabella Merceologica delle materie e delle Grammature degli alimenti predisposta dalla Asl n. 8 di Cagliari (Allegati 1 e 2 al presente capitolato).

Le materie prime utilizzate dovranno essere di prima qualità e presentarsi in ottimo stato di conservazione, con preferenza per i prodotti sardi, caratteristici del territorio e a filiera corta. E' vietato l'utilizzo di cibi surgelati e precotti, fatta eccezione per quelli che siano espressamente inclusi nelle tabelle dietetiche. Si vieta tassativamente la somministrazione di cibi riciclati, preparati nei giorni precedenti. E' altresì vietato l'utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati. La Ditta è obbligata all'osservanza di quanto disposto dal D.Lgs. n. 193/2007, relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Il personale della Ditta dovrà essere correttamente informato e puntualmente istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio.

La Ditta dovrà esibire, su richiesta del Comune, la documentazione comprovante la conformità delle materie prime con quanto previsto nel capitolato, nelle tabelle dietetiche e rispondenti alla qualità dichiarata.

I pasti cucinati devono essere confezionati in contenitori multi porzione termici, ai fini del mantenimento dei cibi caldi, a temperatura non inferiore ai 65°C.

L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere, eccezionalmente per singoli plessi o per periodi di tempo circoscritti, il confezionamento dei pasti in contenitori monoporzione atossici e termici, monouso, appositamente sigillati.

I pasti confezionati devono essere trasportati presso i plessi scolastici mediante autofurgonati - in possesso dei requisiti tecnico - costruttivi richiesti dalle leggi in materia, nonché delle autorizzazioni sanitarie - e consegnati ai plessi stessi fino all'ingresso dei punti di consumazione (locali/refettori). Il numero di autofurgonati dev'essere sufficiente in relazione al numero dei pasti da distribuire, in modo tale da garantire la tempestiva consegna presso le scuole agli orari stabiliti.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli riguardanti gli orari di refezione, la pulizia e il riordino dei locali verranno definiti dalle Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice e all'Amministrazione comunale.

I pasti devono essere somministrati dal personale della Ditta appaltatrice presso i locali appositamente adibiti per la refezione, rispettando le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo (che raccolga completamente la capigliatura), guanti monouso, scarpe antinfortunistiche;
2. non indossare oggetti d'oro e monili in genere;
3. curare scrupolosamente l'igiene personale;
4. lavare accuratamente le mani;
5. preparare i tavoli disponendo le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli di carta, i bicchieri e le bottiglie d'acqua;
6. verificare sempre la rispondenza tra le prenotazioni dei pasti e il numero dei fruitori presenti nei locali della mensa;
7. distribuire i pasti solo dopo che tutti i fruitori hanno preso posto a tavola;
8. rispettare nella distribuzione dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
9. evitare di mettere olio, aceto e sale sui tavoli, procedendo al condimento degli alimenti direttamente nel contenitore e al momento della distribuzione;
10. distribuire il pane solo quando gli alunni e gli altri fruitori del servizio hanno terminato la consumazione del primo piatto;
11. eseguire la distribuzione utilizzando il carrello su cui sono predisposti soltanto i piatti e il contenitore gastronomico;
12. aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione, per evitare l'abbassamento della temperatura;
13. utilizzare utensili adeguati per la distribuzione dei pasti;
14. somministrare il secondo piatto solo dopo che è stato consumato il primo piatto;
15. distribuire la frutta, già lavata presso il centro di cottura utilizzato dalla Ditta, dopo la consumazione del secondo piatto.

Il personale della Ditta successivamente alla consumazione dei pasti dovrà provvedere al riordino e pulizia dei locali utilizzati per la ristorazione, alla pulizia degli utensili e al conferimento dei rifiuti, osservando le tipologie differenziate adottate dal Comune.

Il servizio verrà svolto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture, conformemente al calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

La fornitura dei pasti dovrà essere svolta giornalmente, secondo gli orari stabiliti dalle Direzioni didattiche e sulla base delle presenze effettive degli utenti.

Le Autorità scolastiche sono tenute a comunicare con congruo preavviso, mediante comunicazione formale, eventuali variazioni degli orari o eventuali giorni di non effettuazioni del servizio (es. scioperi, etc).

## TITOLO II OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

### **ART. 4 – Obblighi della Ditta in merito alla sua organizzazione**

La Ditta aggiudicatrice dell'appalto, entro 10 (dieci) giorni antecedenti l'avvio del servizio, deve obbligatoriamente comunicare:

- il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi;
- il nominativo di un proprio referente, responsabile del servizio, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio (orientativamente dalle ore 9.00 alle ore 15.00).

Tale referente dovrà assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione di tutti gli interventi che dovessero rendersi necessari.

A tale figura vanno indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla Ditta.

- il nominativo (e relativi recapiti) di un responsabile del servizio di informatizzazione delle presenze ai pasti, incaricato della gestione delle presenze giornaliere degli alunni, prenotazione dei pasti, riscontro puntuale tra prenotazione e presenza nei locali adibiti alla mensa, dati da rendere disponibili in tempo reale all'amministrazione comunale.

I centri di preparazione e cottura dei pasti debbono essere adeguati – con strutture e attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, certificata dalla competente Asl - allo svolgimento del servizio; devono essere garantiti comunque tempi di consegna dei pasti che non superi quarantacinque minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Al riguardo la Ditta indicherà, in sede di offerta, il centro di cottura che intende utilizzare per l'esecuzione dell'appalto e le relative autorizzazioni sanitarie, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nelle certificazioni della competente ASL, nonché i pasti prodotti nel centro di cottura per conto di altri appalti. Inoltre dovrà essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

### **ART. 5 – Oneri e compiti della Ditta**

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire:

- tutto ciò che è necessario per la preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti. Tale attrezzatura resterà di proprietà della Ditta appaltatrice e dovrà essere ritirata con la cessazione del servizio;
- le attrezzature usa e getta (ovvero lavabili, sulla base della tipologia di servizio fornito) - piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, contenitori, scottex, ecc. – da utilizzare quotidianamente per la somministrazione dei pasti;

**CIG. 47753252DA**

- i viveri indicati nella Tabella merceologica, allegata al presente Capitolato, la preparazione dei pasti ed il loro sporzionamento nella sala refezione;
- l'acqua minerale da somministrare durante i pasti;
- le attrezzature ed i materiali necessari alla perfetta pulizia dei locali adibiti alla mensa, e di tutto quanto venga utilizzato per la distribuzione dei pasti, seguendo le istruzioni dell'Autorità Sanitaria competente. Per quanto riguarda i prodotti di pulizia che la Ditta intende utilizzare devono essere allegati in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili (Ecolabel o equivalenti);
- le attrezzature per il bagno, del personale di cucina, come sapone liquido e asciugamani a perdere, come richiesto dalle Autorità Sanitarie;
- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori predisposti a tale finalità nonché, qualora attuata dal Comune, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori;
- l'attuazione di quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e D.Lgs. 193/2007.

#### **Art. 6 - Continuità ed interruzione del servizio**

Il servizio di ristorazione scolastica costituisce un servizio pubblico essenziale ai sensi della L. n. 146/90 e ss.mm.ii., pertanto deve essere sempre garantito.

La Ditta si impegna ad assicurare la continuità del servizio stesso in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura mediante l'utilizzo di cucine di riserva, o provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Nulla è dovuto alla Ditta da parte del Comune, salva l'applicazione delle eventuali penalità, nel caso di mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o della Ditta stessa.

Le vertenze sindacali all'interno della Ditta devono rispettare pienamente la L. n. 146/90 e ss.mm.ii.: a tal fine, entro 6 (sei) mesi dall'aggiudicazione dell'appalto, la Ditta concorda con il proprio personale un codice di autoregolamentazione del diritto di sciopero, il quale preveda il rispetto di quanto fissato dall'accordo sui livelli dei servizi essenziali pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.256 del 31.10.2002. Fino alla sua approvazione, la Ditta dovrà attenersi al codice in vigore per i servizi di ristorazione collettiva dalla stessa gestiti.

In caso di sciopero dei propri dipendenti la Ditta è tenuta a comunicare con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo le modalità di svolgimento e si impegna comunque a concordare col Comune modalità di sciopero rispettose della legge 146/1990.

In caso di sciopero del personale scolastico, il Comune o la Scuola, secondo le rispettive competenze, ne darà comunicazione alla Ditta almeno 2 (due) giorni prima del giorno stabilito per lo sciopero. In questo caso la Ditta è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta col Comune (es. primo caldo, secondo freddo), anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la Ditta dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

La Ditta dovrà indicare, in sede di offerta, la disponibilità all'uso o la proprietà di un ulteriore centro di cottura quale "riserva" nell'eventualità di guasti, cattivi funzionamenti o comunque problemi nell'utilizzo delle cucine abituali.

### TITOLO III PERSONALE

#### **Art. 7 – Personale utilizzato per lo svolgimento del servizio**

Per lo svolgimento del servizio la Ditta appaltatrice potrà impiegare tutto il personale che riterrà opportuno, restando a suo totale carico ogni onere retributivo, assicurativo, previdenziale, infortunistico, etc.

**CIG. 47753252DA**

Nel caso di aggiudicazione ad associazioni temporanee di imprese è vietata l'assunzione contestuale dello stesso lavoratore presso più imprese raggruppate.

Su richiesta la Ditta fornisce al Comune copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assicurativi relativi al personale impegnato nei servizi di cui al presente appalto.

La Ditta aggiudicataria deve provvedere a inquadrare il personale nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che regolano il settore.

Nel caso di inottemperanza a quanto sopradetto, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità e delle clausole di risoluzione del contratto, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

La Ditta appaltatrice è tenuta ad assumere il personale attualmente impiegato presso l'impresa uscente, in osservanza del C.C.N.L. di categoria in relazione ai cambi di gestione (art. 326 ss.), fermo restando l'obbligo, per la Ditta subentrante, di provvedere alla formazione e addestramento secondo le modalità indicate nel successivo art. 17.

Entro 15 (quindici) giorni dall'avvio del servizio, la Ditta Appaltatrice dovrà comunicare per iscritto al Committente l'elenco nominativo del personale, il relativo contratto di assunzione e la qualifica, nonché il plesso presso il quale svolge il servizio e l'orario di lavoro previsto.

Detto personale, di età compresa tra i 18 e i 65 anni, dev'essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisica e dovrà essere obbligatoriamente in possesso di specializzazione nel campo professionale nonché munito delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il centro produzione pasti o nelle altre sedi lavorative dove il personale sia impegnato.

Sia all'atto dell'assunzione che a cadenze periodiche, il personale dovrà essere sottoposto a tutte le visite mediche di controllo e agli accertamenti radiologici e batteriologici prescritti dalla normativa in vigore.

La Ditta Appaltatrice deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, per ciascun plesso presso il quale si svolge il servizio, completo dei nominativi, della qualifica e degli orari osservati dai dipendenti, che dovrà essere esibito ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

E' onere dell'appaltatore dotare il personale del vestiario di lavoro, secondo quanto stabilito nel successivo art. 9.

Inoltre l'appaltatore dovrà garantire il rispetto di tutte le norme igieniche in tutte le fasi di lavoro.

L'organico del personale deve essere quantitativamente e qualitativamente idoneo ad assicurare il regolare e corretto funzionamento del servizio.

Il Committente si riserva il diritto di chiedere alla Ditta Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi.

In tal caso la Ditta Appaltatrice provvederà alla sostituzione con altro personale (di pari qualifica e pari monte ore) senza che ciò possa dar luogo a maggiori oneri per il Committente. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta scritta e dev'essere tempestivamente comunicata al Committente indicando il nominativo del soggetto sostituito e sostituito.

### **Art. 8 - Formazione e addestramento**

La Ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica, vertenti sulle seguenti tematiche:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- 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);
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale addetto durante il lavoro;
- addestramento all'utilizzo delle macchine ed attrezzature;

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico sanitari ex Reg. CE 852/2004;
- D.Lgs. n. 81/2008 e D.Lgs. n. 242/96 e ss.mm.ii.;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;

La Ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale addetto al servizio in oggetto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

### **Art. 9 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale**

L'appaltatore è tenuto a dotare il personale del vestiario di lavoro (camici, guanti monouso, copricapo, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio). Tali indumenti e accessori devono essere obbligatoriamente indossati durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'Impresa. Ad ogni addetto dovrà essere fornito il numero adeguato di indumenti e accessori.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione recante in modo visibile il nome della Ditta di appartenenza ed il nome del dipendente.

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

### **Art. 10 - Obblighi del personale**

Il personale della Ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato e le norme fissate dal presente capitolato, deve inoltre svolgere i propri compiti con perizia, prudenza, diligenza e rispetto nei confronti dell'utenza.

### **Art. 11 – Conformità degli alimenti**

La Ditta appaltatrice deve garantire che tutti gli alimenti somministrati siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia e alla buona tecnica del servizio, in relazione all'acquisto, alla consegna, alla conservazione, alla lavorazione e alla distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

In particolare, è vietato:

- a) effettuare il riciclo dei pasti e degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d) effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura.

### **Art. 12 – Standard di qualità**

La Ditta Appaltatrice deve attenersi a quanto stabilito dalle leggi vigenti in materia e si impegna a garantire i seguenti standard minimi richiesti dal Committente:

- le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60 °C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10 °C, mentre gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore a 4 °C; sono escluse la frutta e la verdura;
- il rapporto inservienti/commensali deve risultare pari a:
  - un inserviente per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto non superiore a quaranta.
  - due per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto tra i quarantuno e i sessantacinque;
  - tre per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto tra i sessantasei e i novanta;

**CIG. 47753252DA**

- quattro per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto superiore ai novanta.

#### TITOLO IV CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

##### **Art. 13 – Composizione dei pasti**

I pasti devono essere preparati conformemente a quanto prescritto nelle linee guida per l'attività di ristorazione collettiva e nelle linee guida per il servizio di ristorazione scolastica predisposte dalla ASL n. 8 della Sardegna – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, allegate al presente capitolato.

Le linee guida per il servizio di ristorazione scolastica predisposte dalla ASL includono:

- tabelle merceologiche al fine di identificare gli standard di qualità delle materie prime, in coerenza con la legislazione vigente in materia;
- grammature degli alimenti, distinte per fasce d'età;
- tipologia di cottura delle pietanze consigliate per le mense scolastiche;
- tabelle dietetiche con menù articolati in cicli di cinque settimane, distinti per le stagioni primavera – estate (indicativamente per il periodo aprile – settembre) e autunno – inverno (indicativamente per il periodo ottobre – marzo).

La composizione dei pasti da approntare è la seguente:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione o macedonia;

La Ditta Appaltatrice è tenuta a proporre i menù, attenendosi ai criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei cibi che li compongono. Nel menù potranno essere inserite giornate tematiche, quali la “giornata del biologico” e la “giornata tradizionale sarda”, che costituiscono criteri premianti nella valutazione del servizio.

I menù devono essere esposti presso ciascun plesso scolastico in cui si svolge il servizio, in modo tale che tutti gli interessati possano prenderne visione.

La Ditta è tenuta al rispetto delle Tabelle merceologiche e in particolare delle grammature degli alimenti predisposte dalla ASL. Il peso degli alimenti s'intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Il rispetto delle grammature dev'essere assicurato anche qualora le stesse siano diversificate in relazione agli alunni della stessa tipologia scolastica, a prescindere dal fatto che il costo del pasto sia uguale.

La Ditta deve predisporre una tabella recante l'indicazione delle grammature a cotto di ogni singolo piatto incluso nel menù, con le variazioni di peso derivanti dai diversi tipi di preparazione e cottura. Una copia di tale tabella dovrà essere disponibile presso ogni refettorio ai fini della consultazione.

Sono consentite temporanee variazioni al menù esclusivamente nelle seguenti situazioni di emergenza:

- interruzione delle fonti energetiche;
- guasti agli impianti e/o alle attrezzature produttive e/o conservative;
- sciopero del personale impiegato dalla Ditta appaltatrice;
- verificarsi di qualsiasi evento che abbia reso il cibo non più commestibile e/o gradevole;
- qualsiasi evento impreveduto (es. emergenza sanitaria nazionale, mancata reperibilità delle derrate per causa di forza maggiore) non dovuto a negligenza o incuria della Ditta.

Nell'ottica del miglioramento del servizio e della sua qualità, la Ditta aggiudicataria può proporre variazioni o integrazioni definitive ai menù allegati al presente Capitolato nonché l'aggiornamento delle Tabelle merceologiche. Tali modifiche devono essere concordate per iscritto con il Committente e successivamente trasmesse per l'approvazione alla ASL n. 8 di Cagliari - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Le eventuali modifiche non possono dar luogo a oneri aggiuntivi per il Committente o per l'utenza.

**CIG. 47753252DA**

Nell'eventualità di "incidenti" (es. caduta dei vassoi, dei piatti, etc), la Ditta deve adottare tutte le misure necessarie per assicurare la somministrazione dei pasti. Al riguardo, per far fronte a tali situazioni, è opportuno garantire sempre una quantità di pasti superiore rispetto a quelli prenotati. I pasti aggiunti non comportano costi aggiuntivi per il Committente.

In occasione di gite scolastiche, assemblee, scioperi del personale scolastico e in situazioni di necessità può essere richiesta alla Ditta - in luogo dei normali pasti e al medesimo costo - con un preavviso di almeno 24 ore, la preparazione di "pasti freddi" o "cestini freddi", che presentino le stesse proprietà alimentari previste dalla ASL n. 8.

#### **Art. 14 – Diete speciali**

La Ditta aggiudicataria si impegna a predisporre, su richiesta del Committente, diete speciali in presenza di comprovate situazioni patologiche, a seguito di istanza presentata dai genitori dell'utente corredata di certificazione medica specialistica.

Tali istanze dovranno essere indirizzate al Servizio Giuridico Sociale - Ufficio Socio Culturale del Comune. Si declina ogni responsabilità per richieste consegnate, da parte dei genitori, direttamente alla Scuola o ai centri di cottura.

Le diete speciali devono essere redatte da un dietista e controfirmate dal medico curante in aderenza al menù vigente, dunque devono essere articolate su cinque settimane e diversificate per il periodo autunno – inverno e primavera – estate.

Nel caso di bambini affetti da patologie croniche quali diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio. Per ricevere la dieta speciale per le allergie alimentari è richiesto un certificato con la valutazione allergologica, redatto da uno specialista in allergologia pediatrica appartenente ad una struttura pubblica.

Tali diete devono essere obbligatoriamente approvate dalla ASL n. 8 di Cagliari.

Le materie prime particolari e prodotti dietetici, anche non previsti dal presente Capitolato, ma necessari per l'esecuzione delle "diete speciali", devono essere fornite dalla Ditta aggiudicataria senza oneri aggiuntivi per il Committente.

Le singole diete speciali devono essere confezionate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto della normativa in materia di privacy. Esse dovranno essere dotate di etichetta che riporti: cognome e nome dell'utente, scuola, classe, tipo di dieta e devono essere trasportate in contenitori monoporzionati isotermitici.

#### **Art. 15 – Diete in bianco**

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire, dietro semplice richiesta verbale degli utenti (presentata ai docenti all'ingresso in aula), una dieta in bianco (dopo il 5° giorno consecutivo l'utente deve necessariamente presentare il certificato medico), alternativa al menù del giorno, per quanto possibile aderente ai menù predisposti dalla ASL.

Essa è costituita da:

1° piatto: pasta o riso in bianco, conditi a crudo con olio extravergine d'oliva e grana padano, pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano.

2° piatto: formaggi (parmigiano, grana padano) o carni bianche magre cotte al vapore, ai ferri, lessate con aggiunta di olio extravergine d'oliva a fine cottura, oppure nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine d'oliva a fine cottura; verdura cruda, lessata o stufata condita con olio extravergine d'oliva.

Frutta: mela.

Tali diete devono essere trasportate in contenitori monoporzionati isotermitici termosigillati, recanti l'etichetta con il cognome e nome dell'utente, ai fini dell'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione, pur nel rispetto della normativa sulla privacy.

### **Art. 16 – Diete differenziate per motivi religiosi e ideologici**

La Ditta appaltatrice deve garantire, su richiesta degli utenti (autocertificazione del responsabile del minore) presentata presso l'Ufficio Socio - Culturale e di concerto con il Committente, variazioni al menù per motivi religiosi o ideologici.

Tali diete dovranno essere elaborate dalla Ditta, per quanto possibile in aderenza ai menù vigenti. Esse devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici termosigillati, recanti l'etichetta con il cognome e nome dell'utente, ai fini dell'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Tali diete devono essere obbligatoriamente approvate dalla ASL n. 8 di Cagliari.

### **Art. 17 – Rifiuto dei pasti**

I pasti preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, verranno respinti e dovranno essere sostituiti dalla Ditta senza diritto a corrispettivo alcuno.

### **Art. 18 – Campionatura rappresentativa del pasto**

Ai fini di eventuali adeguati controlli e analisi, la Ditta Appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno come pure del pasto sostitutivo del menù di base, ove si verificano variazioni.

Tali campioni devono essere custoditi singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante: la data e l'ora di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°, +4° per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

Qualora non sia possibile effettuare l'analisi degli alimenti per via della mancanza dei campioni suddetti l'Amministrazione Comunale procederà alla revoca del contratto oppure all'applicazione di una sanzione fino a € 7.000,00.

### **Art. 19 – Riciclo**

Tutti i cibi somministrati dovranno obbligatoriamente essere preparati in giornata. È tassativamente vietato riciclare i cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La Ditta Appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, conforme alle modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Maracalagonis. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle sale mensa della scuola devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta Appaltatrice, conferiti separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale.

### **Art. 20– Gestione dei rifiuti**

Per ridurre l'impatto ambientale e dunque cercare soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, i pasti possono essere somministrati in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. La Ditta può proporre la fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali risultati tecnicamente compatibili in seguito sopralluogo effettuato in accordo con il Committente. Le spese di fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina lavastoviglie sono a carico della Ditta.

La Ditta Appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, conforme alle modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Maracalagonis.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari dei locali della mensa (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi, causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi da sostenere per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

## TITOLO V MODALITA' DI PRENOTAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

### **Art. 21 – Prenotazione dei pasti**

Per la prenotazione e il pagamento dei pasti dovrà utilizzarsi un sistema di rilevazione informatizzato, mediante timbratura di presenza da parte dell'utente su lettori elettronici installati presso ciascun plesso scolastico.

A tal fine gli utenti utilizzeranno giornalmente tesserini magnetici dotati di microchip (denominati badges) contenenti i propri dati (cognome e nome, scuola, classe, eventuale dieta speciale prevista, fascia tariffaria, etc), da ricaricare presso gli esercenti locali autorizzati dal Comune, che registreranno il numero dei pasti corrispondente alla cifra per cui vengono di volta in volta ricaricati.

I badges vengono rilasciati dal Comune ai fruitori del servizio sia all'inizio dell'anno scolastico che durante lo stesso in caso di smarrimento o deterioramento, o in ogni altro caso in cui sia inibito il funzionamento.

La Ditta aggiudicataria dovrà farsi carico degli oneri derivanti dal contratto (pagamento del canone di utilizzo, manutenzione, etc) per l'utilizzo del software di gestione delle presenze e dei pagamenti in uso al Comune (Planet School fornito dalla Ditta Zuddas – Cagliari). Inoltre la Ditta aggiudicataria dovrà farsi carico dell'acquisto dei nuovi badges da consegnare al committente il quale provvederà alla distribuzione degli stessi ai fruitori del servizio.

Il sistema di rilevazione informatizzato delle presenze e di gestione pagamenti dei pasti, nonché tutte le attrezzature e i dispositivi destinati all'utilizzo dello stesso (rilevatori, badges, software, dati caricati nel software, ecc) sono di proprietà esclusiva del Comune di Maracalagonis.

Le prenotazioni dei pasti devono essere giornalmente monitorate dalla Ditta aggiudicataria del servizio e tutte le eventuali anomalie devono essere segnalate all'Ufficio Pubblica Istruzione, entro le ore 9.30.

La Ditta è in ogni caso tenuta obbligatoriamente a verificare, al momento della somministrazione dei pasti, l'esatta corrispondenza tra il numero dei pasti prenotati e il numero degli utenti presenti nei locali della mensa. In caso di discrepanza tra tali dati, la Ditta deve immediatamente recapitare i pasti mancanti e segnalare in giornata al Comune il nominativo degli utenti che abbiano usufruito del pasto senza aver provveduto alla timbratura del badge negli appositi lettori elettronici. In tal caso i pasti usufruiti verranno imputati manualmente all'utente e ne verrà data immediata comunicazione al genitore. La mancata segnalazione dei suddetti dati determina l'automatica decurtazione dei compensi per il numero dei pasti non segnalati e non risultanti dal sistema di rilevazione delle presenze.

### **Art. 22 – Modalità di servizio e distribuzione dei pasti**

La Ditta deve garantire la distribuzione dei pasti in favore degli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e la somministrazione di tutte le pietanze incluse nel menù, nel rispetto delle quantità previste nelle tabelle dietetiche. Presso ogni centro di cottura e ciascun terminale di distribuzione dovrà essere messo a disposizione un termometro ad infissione ai fini del controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

In occasione dei controlli, il personale incaricato può utilizzare tali termometri.

La distribuzione dei pasti deve avvenire negli orari concordati con le Istituzioni scolastiche.

### **Art. 23– Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto dei pasti**

Gli alimenti da somministrare devono essere riposti in contenitori gastronomici dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi-razione idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura non inferiore a + 10° C).

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

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite munite di coperchio.

I contenitori gastronomici e relativi coperchi, contenitori isotermici multi-razione, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice.

### **Art. 24– Veicolazione dei pasti e caratteristiche dei mezzi utilizzati per il trasporto**

Per il trasporto dei pasti, contenuti negli appositi contenitori isotermici, presso i singoli refettori la Ditta utilizzerà automezzi di cui abbia la disponibilità, rispondenti ai requisiti di legge e in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Gli automezzi utilizzati dovranno:

- essere impiegati esclusivamente per il trasporto di alimenti e non possono essere utilizzati anche per il trasporto di derrate e detersivi;
- essere in possesso dei requisiti di idoneità igienico – sanitaria, ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80;
- essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile;
- sottoposti a sanificazione con cadenza minima settimanale e ogni qualvolta sia necessario per evitare la contaminazione degli alimenti. Tale operazione deve essere svolta in conformità a quanto stabilito dall'art. 47 del D.P.R. 327/80;

Prima dell'inizio del servizio la Ditta deve comunicare per iscritto all'Amministrazione comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e produrre copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si deve procedere ogni qual volta si provveda alla sostituzione dei mezzi durante il servizio.

## **TITOLO VI LICENZE, ASSICURAZIONI E CAUZIONI**

### **Art. 25 - Licenze e autorizzazioni**

La Ditta Appaltatrice deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

### **Art. 26 – Assicurazioni**

La Ditta Appaltatrice si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, nell'espletamento delle attività contemplate dal presente Capitolato. Il Comune s'intende in ogni caso sollevato da qualsivoglia danno, sia diretto che indiretto, causato a persone o cose, dall'attività svolta dal personale della Ditta.

La Ditta Appaltatrice, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di Assicurazione, contenente esplicitamente l'indicazione che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione e ogni altro danno conseguente all'utilizzo del servizio mensa, anche in seguito all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Ditta Appaltatrice durante l'esecuzione del servizio, stabilendosi in proposito che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo la Ditta Appaltatrice dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

La polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia di Assicurazione ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Committente.

Copia della suddetta polizza dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 (sette) giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze determina la revoca dell'aggiudicazione.

### **Art. 27– Cauzione definitiva**

La Ditta Appaltatrice resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver costituito la garanzia fideiussoria prevista dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006.

La fidejussione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia comporta la decadenza dell'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto in favore del concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia può essere, a scelta della Ditta, bancaria o assicurativa oppure rilasciata dagli intermediari iscritti nell'elenco di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 387/1997 e deve prevedere espressamente 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 stessa garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Se il ribasso risulta superiore al 20(venti) per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 (venti) per cento.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dalla Ditta Appaltatrice per far sì che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto. Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 (trenta) giorni dall'invito, la Ditta Appaltatrice decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, compreso il risarcimento dei danni causati.

### **Art. 28 - Disdetta del contratto da parte della Ditta Appaltatrice**

Qualora la Ditta Appaltatrice disdettasse il contratto prima della scadenza stabilita, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di escutere, a titolo di penale, tutta la garanzia fideiussoria ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

### **Art. 29 - Divieto di cessione o sub-appalto**

E' fatto divieto di cessione del contratto o di subappalto dello stesso, sia totale che parziale, pena la nullità e l'immediata risoluzione del contratto nonché perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni causati al Comune, salvo maggiori danni accertati.

Non sono considerate cessioni le modifiche di denominazione sociale o di ragione sociale ovvero i cambiamenti di sede, a condizione che il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere previamente autorizzato dal Responsabile del Servizio Giuridico Sociale comunale, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così la Ditta appaltatrice obbligata alla completa esecuzione delle prestazioni.

Per le A.T.I., Consorzi d'impresa e/o cooperative, eventuali modificazioni alle percentuali di prestazioni dichiarate in sede di gara dovranno essere preventivamente autorizzate dall'amministrazione, che può a sua discrezione, non consentire tali variazioni. Il mancato rispetto delle presente disposizione comporterà l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 35.

Il Comune non assume alcuna responsabilità per i ritardati pagamenti dovuti a ritardo nella comunicazione relativa alla modifica di ragione sociale.

### **Art. 30 - Obblighi normativi**

La Ditta Appaltatrice, prima dell'avvio del servizio, deve richiedere, ottenere e presentare al Committente, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta rilasciati delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e sulle altre norme inerenti l'appalto in oggetto. La suddetta documentazione dovrà, di volta in volta, essere rinnovata sulla base delle nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

La Ditta Appaltatrice sarà tenuta all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 31-Trattamento dei dati personali**

La Ditta Appaltatrice si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa eventualmente venire a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in osservanza delle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. (Testo unico sulla privacy).

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:

- a) la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b) le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- c) il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio Giuridico Sociale.

## TITOLO VII CONTROLLI E QUALITA' DEL SERVIZIO

### **Art. 32 – Controlli**

Il Committente si riserva di effettuare periodicamente controlli volti a verificare la qualità del servizio, l'efficienza ed efficacia dello stesso nonché la sua rispondenza alle prescrizioni contrattuali del presente

**CIG. 47753252DA**

capitolato e alla normativa vigente in materia. A tal fine il Comune può utilizzare anche questionari da somministrare agli utenti.

Tali controlli possono essere effettuati in qualsiasi momento e senza preavviso, secondo le modalità ritenute più opportune.

La Ditta Appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati del controllo in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione.

I controlli devono svolgersi nel rispetto delle disposizioni di legge.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il Responsabile del Servizio, la Commissione Mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate del Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, a condizione di non interferire con la normale operatività della struttura.

I controlli possono essere di carattere:

- tecnico-ispettivo, svolto dal personale comunale o dalle commissioni di vigilanza, diretto a verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- igienico-sanitario, svolto dalla ASL territorialmente competente. Sarà volto ad accertare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla Ditta.

La Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie da utilizzare in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria. La Ditta dovrà inoltre fare in modo che le sale adibite al servizio di ristorazione siano dotate di strumenti adeguati per il controllo rapido della temperatura dei cibi.

La Ditta dovrà aver cura di conservare, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio. Questi accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori delle ASL locali, che da tecnici e laboratori incaricati dal Comune.

La Ditta dovrà indicare il laboratorio legalmente riconosciuto e accreditato cui siano affidate le analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti, svolte di propria iniziativa.

Le spese per tutti i controlli sopra elencati ed eventualmente richiesti, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

I controlli potranno determinare un blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la dicitura "in attesa di accertamento".

Entro 2 (due) giorni il Committente provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta: qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta verranno addebitate i costi delle analisi, oltre alle penali previste.

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo di incaricati del Comune, la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 44.

### **Art. 33 – Autocontrollo igienico**

La Ditta Appaltatrice, in ossequio all'art. 3 comma 1° del D. Lgs. 26.5.1997, n. 155, si impegna a garantire la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari, predisponendo a tal fine sistemi di autocontrollo.

**CIG. 47753252DA**

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà riguardare tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, a partire dalla preparazione sino alla somministrazione dei pasti e interesserà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

La Ditta Appaltatrice dovrà acquisire dai propri fornitori e esibire e rendere disponibili, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni comprovanti la conformità alla vigente normativa in materia.

Le eventuali attività ispettive, che il Committente e/o le autorità sanitarie competenti effettueranno, dovranno basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni di punti critici, anche in attuazione della normativa comunitaria vigente.

#### **Art. 34 – Tracciabilità – Rintracciabilità**

La Ditta Appaltatrice deve garantire il rispetto delle normativa inerente alla tracciabilità e rintracciabilità di filiera.

Per tracciabilità si intende il processo informativo che segue il prodotto da monte a valle della filiera produttiva, raccogliendo un complesso d'informazioni relative all'origine, alla produzione, alla trasformazione e alla conservazione del prodotto fino al suo consumo.

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 n.1760.

Con ciò s'intende incentivare l'assoluta trasparenza nei confronti di tutte le parti interessate: Committente, Utente e Organi di Controllo.

#### **Art. 35– Penalità**

L'Amministrazione comunale si riserva di applicare le seguenti penalità per le violazioni di seguito indicate:

TIPO DI VIOLAZIONE	SANZIONE
mancata consegna dei pasti senza preavviso e/o senza indicazione delle motivazioni del disservizio	€ 1.000,00 (oppure € 50,00 a pasto)
irregolarità nella preparazione e/o nella distribuzione dei pasti (es. composizione dei condimenti in modo non conforme)	€ 1.000,00
irregolarità nello smaltimento dei rifiuti	€ 500,00
qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per la mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della Ditta	€ 7.000,00
per il superamento, accertato dagli organi competenti preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti, dei limiti previsti di carica microbica	€ 1.000,00
per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione, nella conservazione dei pasti, nelle modalità di trasporto, per mancanza di igiene nei locali adibiti alla mensa	€ 1.000,00

per violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	€ 1.000,00
per utilizzo di derrate alimentari diverse o di qualità inferiore a quelle previste nelle Tabelle Dietetiche	€ 1.000,00
per ritrovamento di corpi estranei nelle singole porzioni	€ 1.000,00
per mancato rispetto delle grammature previste nelle tabelle dietetiche approvate dalla ASL per le varie tipologie di utenti, verificato su almeno 10 porzioni scelte a caso della stessa preparazione	€ 500,00
per il mancato mantenimento, al momento della somministrazione, della temperatura dei pasti ai livelli previsti dalle norme vigenti	€ 500,00
per la mancata o errata preparazione e/o somministrazione delle diete differenziate	€ 1.000,00
difformità dai menù predisposti dalla Asl territorialmente competente non concordate con l'Amministrazione Comunale	€ 500,00 al verificarsi del primo evento; per gli eventi successivi € 1.000,00
per mancato rispetto dei normali standard di pulizia e disinfezione nei locali adibiti alla ristorazione scolastica	€ 1.000,00
per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	€ 1.000,00
per ritardi superiori ai 20 minuti nella consegna dei pasti presso i singoli refettori scolastici	€ 500,00

Per altri casi di inadempienze non contemplati nella precedente tabella il Comune si riserva, a suo insindacabile giudizio, in considerazione della particolare gravità dell'inosservanza, di applicare ulteriori penalità, comprese tra un minimo di € 500,00 ed un massimo di € 1.000,00.

L'applicazione delle succitate penali dev'essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, su proposta del responsabile dell'esecuzione, a cura del Responsabile del Servizio o suo incaricato.

La Ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 7 (sette) giorni dal ricevimento delle osservazioni o contestazioni.

Le giustificazioni addotte dalla Ditta devono essere rilevanti e pertinenti al servizio.

Decorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Responsabile succitato o suo incaricato adotterà le penalità con provvedimento formale e lo trasmetterà alla stessa Ditta appaltatrice.

Il Comune procederà al recupero della penalità mediante ritenuta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento o in quello immediatamente successivo. In caso di inadempienza dei corrispettivi si provvederà al recupero della fidejussione prestata.

## TITOLO VIII PAGAMENTI

### **Art. 36 - Spese inerenti al servizio**

Sono interamente a carico della Ditta appaltatrice:

- tutte le spese necessarie per l'esecuzione dell'appalto; pertanto il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità;
- le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto.

### **Art. 37– Corrispettivi**

I compensi erogati per il servizio e la relativa gestione sono comprensivi di ogni onere per lo svolgimento di tutte le attività e prestazioni a carico della Ditta aggiudicataria nonché di ogni altro onere aggiuntivo espressi in sede di offerta.

I compensi pattuiti s'intendono fissi e pertanto immodificabili per l'intera durata dell'appalto.

I corrispettivi per la gestione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati dal Committente in base al numero dei pasti effettivamente forniti (quali risultanti dalle bolle di accompagnamento giornaliero dei pasti, allegate alle fatture) ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta.

Il numero dei pasti è quello risultante dalle verifiche sui dati relativi alle presenze, forniti quotidianamente dall'addetto alla rilevazione delle presenze (appartenente alla Ditta appaltatrice), e sui dati rilevati mediante i lettori automatici collocati presso ciascun plesso scolastico.

Nell'ipotesi di discordanza tra il numero dei pasti prenotati mediante registrazione informatizzata e il numero di quelli forniti (quale risultante dalle bolle di accompagnamento), la differenza verrà addebitata alla Ditta, con relativa decurtazione del compenso corrispondente al numero dei pasti mancanti dal totale del fatturato.

### **Art. 38– Liquidazione e pagamenti**

La liquidazione delle prestazioni avverrà mensilmente, entro 30 (trenta) giorni dalla data di acquisizione della fattura al protocollo generale dell'ente in base alle fatturazioni eseguite dall'appaltatore. Eventuali ritardi nei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative e vincoli di legge, non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata un ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo verifica di conformità, previo rilascio del DURC ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. n. 207/2010.

### **Art. 39 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n° 136 e successive modifiche. Pertanto, entro 7 giorni dalla sottoscrizione del contratto, comunicherà al Comune di Maracalagonis gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore dovrà inserire, nei contratti sottoscritti con gli eventuali subcontraenti, una apposita clausola con la quale gli stessi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura – ufficio territoriale del governo della provincia di Cagliari, ove ha sede la stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Si conviene espressamente, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della Legge 136/2010, che l'inadempimento agli obblighi di cui sopra, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, senza che occorra al riguardo alcun atto di costituzione in mora.

Rimangono ferme le conseguenze delle responsabilità per inadempimento imputabile all'appaltatore e quindi il risarcimento del danno, ai sensi di legge.

#### **Art. 40 – Direttore dell'esecuzione del contratto**

Direttore dell'esecuzione del contratto é l'Istruttore Amministrativo Contabile Silvia Pinna, in servizio presso il Servizio Giuridico Sociale.

### TITOLO IX RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

#### **Art. 41 – Risoluzione del contratto**

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice compia ripetute infrazioni il Committente può risolvere unilateralmente il contratto con effetto immediato. In tal caso Il Committente provvederà a darne comunicazione formale alla Ditta mediante lettera raccomandata A/R.

Si conviene che, oltre a quanto stabilito in generale nell'art. 1453 del Codice Civile relativo alla risoluzione del contratto per inadempimento, danno luogo a risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (clausola risolutiva espressa) le ipotesi di seguito indicate:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o cessione dell'attività della Ditta Appaltatrice;
- c) abbandono dell'appalto, salvi i casi di forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente della Ditta Appaltatrice;
- e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare imputabili ad accertata imperizia della Ditta Appaltatrice;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro ;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) inosservanza del divieto di subappalto totale o parziale del servizio;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) ripetuta violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo Anno Scolastico;
- n) non osservanza delle caratteristiche e/o quantità dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste.

Nei casi su elencati la Ditta Appaltatrice incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre eventuali circostanze che possono verificarsi.

Il Committente può rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, senza necessità di diffide formali.

In caso di risoluzione del contratto il Comune può stabilire di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per espletare un nuovo appalto, con attribuzione degli eventuali maggiori costi alla Ditta a cui è stato revocato il contratto.

## TITOLO X CONTROVERSIE

### **Art. 42 – Controversie**

Eventuali controversie insorte tra il Committente e la Ditta appaltatrice non risolubili mediante intesa tra le parti saranno composte mediante giudizio ordinario. Foro competente è quello di Cagliari.

### **Art. 43– Osservanza di leggi e regolamenti**

Oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia nazionali che regionali, in particolare quelle riguardanti l'igiene, la sicurezza sul lavoro e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto presenti e future.

L'Amministrazione comunale si impegna a notificare alla Ditta appaltatrice tutti i provvedimenti adottati che determinino variazioni della situazione iniziale.

## TITOLO XI DUVRI E ALLEGATI

### **Art. 44 – DUVRI**

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 è stato predisposto, in relazione all'appalto di cui trattasi, il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI). I costi per la sicurezza relativi all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, definiti in base a quanto previsto dall'art. 25, comma 5 del D.Lgs. n. 81/2008 e in base all'art. 86, comma 3 – bis del D.Lgs. n. 163/2006, risultano pari ad € 0 (zero) per mancanza di costi da interferenza, essendo la prestazione espletata al di fuori dei locali dell'amministrazione aggiudicatrice.

### **Art. 45 - Allegati**

Si allegano al presente Capitolato, quale parte integrante e sostanziale:

- ✓ Allegato 1: Tabella Merceologia delle materie prime redatta dalla ASL n. 8 di Cagliari - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione;
- ✓ Allegato 2: Grammature degli alimenti per i pasti delle mense scolastiche;
- ✓ Allegato 3: Tipologia delle pietanze consigliate per le mense scolastiche;
- ✓ Allegato 4: Menù invernale su 5 settimane, redatto dalla ASL n. 8 di Cagliari - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione;
- ✓ Allegato 5: Menù primavera – estate su 5 settimane, redatto dalla ASL n. 8 di Cagliari - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione;
- ✓ Allegato 6: Calendario indicativo della stagionalità per i prodotti ortofrutticoli freschi.

Maracalagonis, \_\_\_\_\_

Il Responsabile Unico del procedimento  
Istruttore Amm.vo Contabile Paola Mulas

Il Responsabile del Servizio  
Dr.ssa Gabriella Saba

**CIG. 47753252DA**