



COMUNE DI SANT'ANTIOCO

Provincia del Sud Sardegna

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO

Ufficio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA', A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM. ZERO CIG: 9386301C9C
CUP: D39I22000580004 ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 –
2024/2025**

Premessa

Il Comune di Sant'Antioco con Deliberazione G.C. n. 122 del 26.07.2022 ha formalmente aderito al Progetto "MENSArda – Mense Sarde a Km 0", finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, promosso dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna, al fin di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione collettiva. Partecipando all'Avviso Pubblico per manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di 50 comuni interessati ad aderire al network 'amici di Mensarda – mense a km0' – Supporto tecnico per la realizzazione di attività di accompagnamento nella definizione dei capitolati e nella creazione del bacino e ambito di distretto delle imprese; di valorizzazione dell'ambito territoriale e dei prodotti del territorio; e di attività formative e informative.

In tal senso la stesura del capitolato d'appalto per la mensa scolastica riveste fondamentale importanza, al fine di perseguire l'obiettivo di una sana alimentazione scolastica, di una adeguata educazione alimentare ed ecologica. Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Il presente capitolato rappresenta il risultato del lavoro del tavolo tecnico per le mense di qualità e sostenibili, scaturito dalla collaborazione di diversi soggetti: Comuni, ASSL, Agenzia LAORE, scuole (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti, al fine di introdurre nella ristorazione scolastica alimenti di qualità certificata regionali (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, a filiera corta e a km0 (come previsto nei Criteri Ambientali Minimi, dove per Km zero s'intendono per la Sardegna i prodotti provenienti dal territorio regionale compreso le isole minori), che promuovano l'adozione di criteri di sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica.

Il servizio di ristorazione scolastica è uno dei luoghi privilegiati nei quali educare i bambini a un corretto stile nutrizionale, a scoprire le relazioni tra il consumo e la tutela delle biodiversità naturali e culturali del territorio. La conoscenza della provenienza del cibo, unita alla possibilità di conoscere da vicino la vita delle aziende agricole, consente inoltre di intrecciare il rapporto tra i bambini e il contesto produttivo locale.

Il presente capitolato intende elevare il livello qualitativo dei pasti, attraverso l'utilizzo di materie prime che appartengono al biologico, DOP, IGP, STG, e a parità di altre condizioni siano a km0 e a filiera corta, in modo da contribuire ulteriormente alla riduzione dell'impatto ambientale nell'approvvigionamento.

La necessità di elevare la qualità dei pasti è ancora più forte in questo momento storico, caratterizzato dal peggioramento delle condizioni socio-economiche delle famiglie a causa della pandemia da COVID-19. Lo stesso consiglio europeo, all'interno del documento "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee) richiama la necessità di garantire almeno un pasto "salubre" per ciascun giorno di scuola.

La mensa scolastica è un ottimo strumento di educazione alimentare e sanitaria.

In occasione della refezione scolastica il bambino può apprendere che il suo stato di salute dipende dal suo comportamento alimentare e potrà migliorare le abitudini dietetiche giungendo all'età adulta con una maggior consapevolezza riguardo il corretto rapporto col cibo e uno stato nutrizionale migliore.

A tal fine è importante che la mensa non sia solo un luogo dove alimentarsi ma rappresenti un ambiente dove fare educazione nutrizionale, ambientale, sanitaria e sociale.

Si può perseguire questo obiettivo tramite programmi di educazione alimentare sia ad integrazione dei programmi scolastici svolti dagli insegnanti, sia durante il momento della refezione scolastica, o la merenda in collaborazione con insegnanti, genitori, operatori sanitari e produttori agricoli e fornitori.

L'elaborazione del menù della refezione scolastica deve essere associata ad interventi di **educazione alimentare** che coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica sia uno strumento di rinforzo dei corretti stili di vita.

La mensa scolastica deve fornire menù adeguati alle esigenze nutrizionali dei bambini, contribuendo in modo importante all'assunzione complessiva giornaliera.

Il pasto in mensa è un'occasione di educazione al gusto, per abituare i bambini a nuove e diversificate esperienze gustative, per superare la monotonia che talora caratterizza la loro alimentazione. E' anche importante che la realizzazione della ristorazione operi per la valorizzazione culturale della varietà e delle differenze promuovendo il legame con le tradizioni locali e il territorio. Di grande importanza nutrizionale e di sostenibilità ambientale la scelta di prodotti a filiera corta (Km 0), IGP, DOP, STG e altre connotazioni locali; oltre che quelli provenienti da produzioni certificate biologiche e da lotta integrata.

Particolare attenzione va riservata alle produzioni agrobiodiverse della Regione Sardegna riconosciute dalla L.R. 16/2014 e iscritte al repertorio regionale ai sensi della stessa legge e rilevabili sul sito "biodiversitàsardegna.it".

Gli incontri del tavolo partecipato sulla ristorazione scolastica hanno avuto le seguenti finalità:

- Fare propri e porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;
- Fare ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata regionali della Sardegna: DOP, IGP, biologici, integrati, tradizionali, a filiera corta e a km0, che promuovano l'adozione di criteri di sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica;
- Associare alla mensa un'attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo, le attività commerciali locali e i gestori del servizio di ristorazione;
- Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna e il raggiungimento della sovranità alimentare;

- Accrescere il grado di soddisfacimento da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.
- La possibilità di introdurre e sperimentare scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi (es. Apparecchiare e sparecchiare in autonomia, saper utilizzare correttamente tutte le posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, Imparare ad assaggiare nell'ambito dell'Educazione sensoriale, saper distinguere quello che piace da quello che non piace conoscere il territorio attraverso il cibo)
- Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari.

- Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;

- Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero.

Riferimenti normativi e di indirizzo

1. Normativa comunitaria

- 1.1. Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);
- 1.2. Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica);
- 1.3. Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- 1.4. Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- 1.5. Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 853 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
- 1.6. Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee).

2. Normativa Nazionale

- 2.1. Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;
- 2.2. Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Modificato ed integrato dal D.lgs. del 19 aprile 2017, n. 56 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" e ss.mm.ii.;
- 2.3. D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
- 2.4. Legge n. 283 del 30/04/1962;
- 2.5. Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;

3. Normativa Regionale

- 3.1. Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 19982.

- 3.2. Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 “Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
- 3.3. Legge regionale 7 agosto 2014, n.16 - Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti.
- 3.4 DGR n. 56/24 DEL 20.12.2017 Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici nella Regione Sardegna (PAPERS) anni 2017 – 2020.

4. Documenti di indirizzo

- 4.1. La carta di Milano
- 4.2. Agenda 2030
- 4.3. la Strategia Farm to fork
- 4.4. la Strategia sulla biodiversità per il 2030
- 4.5. Linee guida sulla ristorazione scolastica del MIUR
- 4.6. Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell’igiene e sanità e dell’assistenza sociale – Regione Sardegna);
- 4.7. Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica
- 4.8 DIRETTIVA (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente;
- 4.9. Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;
- 4.10. Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- 4.11. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
- 4.12. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

Sommario

ART. 1	OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO	10
ART. 2	IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA	10
ART. 3	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI	11
ART. 4	TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	13
ART. 5	LOCALI ED ATTREZZATURE	14
ART. 6	SOPRALLUOGO DEI LOCALI	14
ART. 7	CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	15
ART. 8	ORDINATIVI DEI PASTI	15
ART. 9	SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE	15
ART. 10	IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	17
ART. 11	DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE	19
ART. 12	CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.....	19
ART. 13	CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE	20
ART. 14	GESTIONE INFORMATIZZATA RILEVAMENTO PRESENZE E VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA	20
ART. 15	PERSONALE.....	21
ART. 16	ORGANICO ADDETTI	22
ART. 17	OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	22
ART. 18	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	23
ART. 19	MENÙ E TABELLE DIETETICHE.....	24
ART. 20	NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI.....	25
ART. 21	CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO	26
ART. 22	CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO	27
ART. 23	APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE.....	27
ART. 24	PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA.....	27
ART. 25	TRATTAMENTO DEI RESIDUI	28
ART. 26	DIVIETI	28
ART. 27	VALUTAZIONE QUALITÀ'	28
ART. 28	DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	29
ART. 29	GARANZIE	29
ART. 30	CONTRATTO	30
ART. 31	SUBAPPALTO	30
ART. 32	SPESE, IMPOSTE E TASSE	30
ART. 33	PENALI	30
ART. 34	VALIDITÀ DELL'OFFERTA.....	31
ART. 35	PAGAMENTI	32
ART. 36	CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	32

ART. 37	RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	33
ART. 38	FORO COMPETENTE	33
ART. 39	NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY	33
ART. 40	RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME.....	33

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA', A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E a KM ZERO a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e le scuole primarie statali di primo grado, nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa regolarmente autorizzati dal Dirigente Scolastico, ubicate nel territorio comunale, nei plessi scolastici sottoindicati:

- Scuola dell'infanzia statale di Via Virgilio;
- Scuola dell'infanzia statale di Via Lazio;
- Scuola primaria statale di Via Bologna;

Il numero medio presunto di pasti da erogare per il periodo di affidamento del servizio ottobre 2022/maggio 2025 è di circa n° 109.689 di cui:

- n. 39.030 per gli alunni della scuola dell'infanzia statale
- n. 7.308 per il personale della scuola dell'infanzia statale
- n. 55.104 per gli alunni della scuola primaria statale
- n. 8.247 per il personale della scuola primaria statale

Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato e giorni festivi e con le impreviste interruzioni per assemblee sindacali, scioperi o altri motivi indipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale per un totale presunto di n° 169 giorni per anno scolastico da Ottobre a Maggio. L'appalto ha la durata di tre anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 e su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, avrà orientativamente decorrenza dal mese di ottobre 2022.

ART. 2 IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato, per il periodo previsto complessivamente in tre anni scolastici per un totale di € 642.558,16 escluso iva (€ 214.186,05 ad anno scolastico) e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.690,00, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2021/2022, del numero di personale insegnante ed ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola. Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, è pari a 216.

I costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI parte integrante del presente capitolato in € 3.690,00 per la durata del contratto.

Nel calcolo dell'importo a base d'asta sono previsti i costi per il piano di educazione alimentare debbono obbligatoriamente essere almeno del'1%, pari a € 6.361,96.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,80 + I.V.A. per ogni singolo pasto.

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

A norma dell'art. 106, comma 1, lett.a) D.Lgs.50/2016, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

La misura presunta di pasti per anno scolastico è di circa 36.563, stimato considerando il servizio effettuato nell'anno scolastico 2021/2022.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è stimato, per n. 3 anni scolastici in circa n. 109.689.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dagli utenti al centro di raccolta informatizzato e alla ditta aggiudicataria, entro le ore 10.00 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Il Comune corrisponderà pertanto all'affidatario del servizio l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogato.

Per particolari esigenze, su richiesta della scuola, e con un preavviso entro le ore 12.00 del giorno precedente dovrà essere fornito il pasto a mezzo sacchetto freddo garantendo lo stesso contenuto calorico.

Sono richiesti inoltre alla Ditta menù speciali per le festività e/o occasioni particolari quali Natale, carnevale, Pasqua e fine anno, da concordare con l'Autorità Scolastica, senza che ciò comporti maggiori oneri per l'Ente.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del Codice dei Contratti, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto (valutare i comuni di piccolissime dimensioni).

ART. 3 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Sant'Antioco ed il personale della ditta appaltatrice.

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

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

- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.
- I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- L'appaltatore provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete dichiarata idonea al consumo umano, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, l'aggiudicatario deve provvedere, con costi a proprio carico, all'acquisto e installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal D.M. n.25/2012. Se non disponibile la rete idrica pubblica, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo. Possono essere utilizzate eventualmente le borracce fornite dal gestore o personali.
- La preparazione dei pasti deve avvenire con uso, prevalentemente, di prodotti a Km 0 e/o a filiera corta o con ricorso a produzioni artigianali locali con esclusione totale di prodotti industriali;
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etnico-religiosi;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori ricercando ai soli fini educativi il coinvolgimento degli insegnanti, degli alunni in sintonia con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, Gestore, Scuola, Genitori);
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole coinvolte dal servizio (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso le Scuole sopraelencate;

- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso il refettorio distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo (non superiore a 30 minuti) dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.
- Abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra gestore, istituzione scolastica e stazione appaltante, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi.
- pubblicare all'ingresso degli edifici scolastici l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e ubicazione ditta produttore-fornitore)
- Prevedere di dedicare un numero di pasti da _ a _ all'anno con l'utilizzo di prodotti iscritti nell'elenco delle agrobiodiversità locali

INOLTRE

- La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione. Con **l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
- L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico dell'appaltatore. Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con **materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sedi adibite a mensa, in modo da non arrecare interruzione ai servizi
- L'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € duemilionicinquecentomila (2.500.000,00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 4 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- infanzia

- scuola Primaria
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)
- altri soggetti

ART. 5 LOCALI ED ATTREZZATURE

- n.3 refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso le Scuole dell'infanzia statale di Via Virgilio, Scuola dell'infanzia statale di Via Lazio e Scuola primaria statale di Via Bologna;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 6 SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Come condizione necessaria per la partecipazione alla gara, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato, si richiede obbligatoriamente la presa visione dei luoghi da parte del titolare o del legale rappresentante, del direttore tecnico o persona munita di apposita procura generale/speciale della Ditta concorrente. La presa visione dovrà essere attestata direttamente dal Funzionario Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione o da un suo apposito delegato. Il sopralluogo dei siti interessati dal servizio potrà avvenire, previo appuntamento telefonico o appuntamento da richiedere a mezzo pec all'indirizzo protocollo@comune.santantioco.legalmail.it. Nel giorno ed ora concordati, il soggetto indicato dall'impresa si dovrà presentare presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, consegnando copia della documentazione attestante la propria identità ed il titolo di rappresentanza. Terminato il sopralluogo il funzionario Responsabile o la persona da lui incaricata, apporrà timbro e firma sull'attestazione di avvenuta presa visione dei luoghi; una copia verrà consegnata all'incaricato della Ditta e l'altra verrà trattenuta agli atti del Comune. In caso di RTI sarà sufficiente la presa visione dei luoghi attestata per la sola impresa capogruppo ovvero per una delle mandanti purché in questo caso munita di delega da parte degli altri componenti la RTI. In caso di Consorzio, la presa visione dei luoghi potrà essere effettuata dal legale rappresentante (o procuratore) del consorzio, ovvero dal legale rappresentante (o procuratore) della consorziata per la quale il consorzio concorre o rispettivi direttori tecnici. Il titolo di procuratore sarà valido per una sola concorrente. Un medesimo procuratore non potrà pertanto presentarsi quale rappresentante di più di un'impresa. Gli operatori economici dovranno dotarsi di idoneo vestiario (camice e

copricapo) da indossare durante il sopralluogo, se effettuato durante l'orario di somministrazione dei pasti. Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

L'impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione un Centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Il Centro cottura dovrà essere munito di Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004 ed avere una distanza di non più di 25 Km dalla sede del Comune di Sant'Antioco per consentire – in ogni caso - tempi di consegna dei pasti che non superino 30 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di stipula del contratto o, se del caso, nelle more della stipula del contratto, dalla data di esecuzione del servizio e per tutta la durata dell'appalto, l'indicazione del centro di cottura ad una distanza di non più di 25 KM dalla sede del Comune di Sant'Antioco, che intende utilizzare e il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Reg. CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive.

ART. 7 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio avverrà su cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) con somministrazione dei pasti orientativamente alle ore 12.30 in unico turno. In caso di più turni legati a sopravvenute esigenze, ad es. come quelle legate ad emergenze sanitarie, sarà cura della stazione appaltante concordare eventuali provvisorie modifiche con la ditta aggiudicataria.

ART. 8 ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio mediante modalità informatizzata entro e non oltre le ore 10.00 di ogni giornata di somministrazione.

La gestione del processo di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti verrà garantita dalla stazione appaltante attraverso l'adozione di un adeguato sistema informativo, per il quale si rinvia all'art. 13 del presente capitolato.

ART. 9 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'art. 144 del D.Lgs. 50/2016, mediante l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, freschi,

stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

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

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

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio Europeo del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga e sostituisce il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio Europeo, sue successive modifiche, integrazioni e applicativi del regolamento (CE) 889/2008 (Legge 9 marzo 2022, n. 23 *Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico*).

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

Per prodotto a chilometro zero si considerano le derrate provenienti dall'intero territorio regionale;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>).

Per filiera corta della Sardegna si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali (sono da considerare a filiera corta della Sardegna i prodotti ortofrutticoli provenienti da aziende agricole Sarde, la carne fornita da imprese sarde e proveniente da animali nati, allevati e macellati in Sardegna, pasta, pane e prodotti da forno provenienti da imprese artigiane locali realizzati con materie prime prodotte in Sardegna).

Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore senza trattamenti post raccolta con sostanze chimiche di sintesi, con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato.

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire oltre i quantitativi in peso previsti dai CAM, almeno il 70% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menu') certificate biologiche, a Km zero della Sardegna di qualità (Biologici,DOP, IGP,SNQPI) tradizionali, a filiera corta così ripartite: 40% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 30% del numero di materie prime alimentari impiegate a Km zero della Sardegna di qualità certificata (Biologici,DOP, IGP,SNQPI) tradizionali,a filiera corta.

La ditta, deve riportare nell'offerta tecnica, pena l'esclusione dalla gara, l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a Km zero della Sardegna Biologici,DOP, IGP,SNQPI) tradizionali,a filiera corta.

La ditta aggiudicataria, nel caso di variazione dell'elenco dei fornitori in fase di esecuzione del servizio dovrà fornire lo stesso aggiornato pena la risoluzione del contratto.

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

ART. 10 IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE E DELLA SOSTENIBILITA'

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano (PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE) da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:

- Organizzare e realizzare, con la supervisione del Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione comunale, in prossimità dell'avvio del servizio, un evento pubblico informativo/formativo con catering di assaggio di prodotti tipici locali, Biodiversità, (prodotti mensa) preparato dalla ditta aggiudicataria, alla presenza del Responsabile comunale, del Dirigente scolastico, una rappresentanza dei docenti, il referente scolastico per l'educazione alimentare, i rappresentanti della commissione mensa se nominata, una rappresentanza di genitori, il S.I.A.N., il referente dell'Agenzia Regionale LAORE, con la presentazione del servizio, dei menù approvati dalla ASL e delle attività di educazione alimentare ed ambientale che verranno svolte durante il triennio con riferimento al cronoprogramma (PRESENTAZIONE SERVIZIO).
- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio (CARTA DEI SERVIZI);
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi — secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività — individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.
- Valuti la possibilità introdurre e sperimentare scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi (es. Apparecchiare e sparecchiare in autonomia, saper utilizzare correttamente tutte le posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, Imparare ad assaggiare nell'ambito dell'Educazione sensoriale, saper distinguere quello che piace da quello che non piace conoscere il territorio attraverso il cibo).
- Preveda l'organizzazione di una o più giornate finalizzate alla conoscenza delle agrobiodiversità del territorio e della Sardegna iscritte al repertorio regionale della Sardegna ai sensi della L.R. n.16/2014.

- Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali riconosciute L.R. n. 16/2014.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART. 11 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

ART. 12 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

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

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 13 CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato IX del D.lgs.50/2016, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dagli artt. 35 c. 1 lett. d) - 36 c.9 — 140 - 144 del Codice dei Contratti.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 50/2016. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 50/2016) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e secondo quanto è previsto dall'art. 144 del Codice dei Contratti — Servizi di ristorazione - ai sensi dall'art. 95 comma 3 ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), ed elementi economici (Offerta economica) dell'offerta, come riportato e descritto nel Disciplinare di gara.

ART. 14 GESTIONE INFORMATIZZATA RILEVAMENTO PRESENZE E VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

La stazione appaltante, al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti, metterà a disposizione un programma applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni. L'utente genitore potrà accedere al sistema informativo web, messo a disposizione su internet, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentiranno di visualizzare la propria anagrafica.

La rilevazione quotidiana delle presenze sarà effettuata direttamente presso ogni plesso scolastico con l'ausilio di adeguato sistema informatico in grado di trasmettere tutti i dati rilevati al sistema informativo per le successive fasi produttive ed amministrative. Le persone che avranno in dotazione questo dispositivo saranno dotate di username e password individuali per garantire la sicurezza e la rintracciabilità dei dati trasmessi oltre a proteggere il sistema da accessi indiscriminati e non autorizzati. I genitori (o tutori), con specifiche credenziali di accesso accederanno esclusivamente alle informazioni di loro pertinenza, quali verifica della posizione

contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tenendo conto inoltre delle tariffe personalizzate ad esso associate.

Il sistema informativo assicurerà le seguenti funzionalità:

- Garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- Associare ad ogni utente un codice badge, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
- Associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;
- Fornire al centro di cottura un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo di destinazione;
- Garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- Garantire un controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento delle quote dovute;
- Garantire in tempi brevi la trasmissione dei dati dall'Istituzione Scolastica al centro cottura;
- Assicurare attraverso attività commerciali convenzionate dislocate nel territorio comunale, che verranno individuate dalla stazione appaltante, la possibilità per gli utenti di effettuare i pagamenti a mezzo procedura software installata presso il computer dell'esercente, collegato al sistema informativo fornito; L'esercente convenzionato, a seguito della ricarica effettuata, aggiornerà contestualmente la situazione contabile associata al badge e produrrà una stampa della ricevuta dell'avvenuto pagamento da rilasciare al genitore/tutore;
- Con cadenza mensile e comunque entro il giorno 5 del mese successivo, l'esercente convenzionato dovrà effettuare i bonifici, suddivisi per conto corrente bancario di pertinenza a favore delle istituzioni scolastiche, confermando nel sistema informativo l'avvenuto versamento con gli estremi dei bonifici effettuati.

ART. 15 PERSONALE

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

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

Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Calasetta, approvato con deliberazione della G.M. n. 8 in data 24.01.2014.

ART. 16 ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell’offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l’inquadramento ed il monte-ore; l’aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l’organico dichiarato per l’intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. L’aggiudicatario, prima dell’inizio del servizio, è tenuto a comunicare l’elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all’aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l’aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART. 17 OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L’appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell’esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l’appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell’impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell’appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l’obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest’ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

L’Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell’esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l’Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

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

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

ART. 18 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

- Ai sensi del reg. ce 852/2004:
- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro
- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:
- salute e sicurezza sul lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);
- Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.
- La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.
- La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;
- Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a

seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

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

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

ART. 19 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nella redazione dell'offerta tecnica, nonché nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, riportando e garantendo la preparazione dei pasti in conformità alle tabelle dietetiche e alle grammature indicate nelle Linee guida allegate al presente Capitolato.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune una proposta migliorativa di menù sulla base delle indicazioni Menù allegati al presente Capitolato, che dovranno essere redatti da personale qualificato (nutrizionista o altro) recanti per ciascuna tipologia di utenza l'indicazione della grammatura per singolo alimento del menù definitivo, nonché essere redatti nel rigoroso rispetto del presente Capitolato e della Linee Guida Regionali.

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. La ditta è tenuta a fornire al Comune, alle Istituzioni scolastiche i menù accompagnati dall'indicazione delle grammature a crudo per ogni tipologia di utente.

I menù definitivi e ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 20 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" delle Linee guida regionali, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nelle Linee guida "Tabella grammature" dovranno essere rispettate nella redazione definitiva del Menù recante per ciascun alimento l'indicazione del peso a crudo, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

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

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

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica delle Linee guida allegate.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali

- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo

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

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

E' assolutamente vietato:

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

ART. 21 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi-razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

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

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

Le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 22 CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

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

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 23 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 24 PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

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

ART. 25 TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 19 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.10 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

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

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 26 DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 27 VALUTAZIONE QUALITA'

La qualità del servizio potrà essere valutata attraverso la somministrazione di appositi questionari al corpo docente e ad un campione di genitori per ciascun plesso, non superiore al 20% del totale. Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale può istituire il "Comitato Mensa", composto da un rappresentante del comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

ART. 28 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

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

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

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

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

ART. 29 GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria", pari al 1% dell'importo a base d'asta ossia € 6.425,58.

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sottoforma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, in misura pari al 10% dell'importo contrattuale.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 30 CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato, a pena di nullità, nella forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante della stazione appaltante

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti della ditta.

L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 31 SUBAPPALTO

Ai sensi e per effetto dell'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016 è fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte l'esecuzione del servizio, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale e secondo le disposizioni del richiamato articolo di legge, pena la nullità del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

ART. 32 SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 33 PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00

- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 34 VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 35 PAGAMENTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico del pagamento delle fatture mensili presentate dalla Ditta per il servizio fornito. Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla Ditta avviene a mezzo disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per servizio reso (ossia fatture distinte per scuole, nonché all'interno della fattura di ciascuna scuola indicare pasti insegnanti e pasti alunni). La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità a quanto riportato negli artt. 7 e 13 del presente capitolato, relativamente alla prenotazione informatica dei pasti.

L'Istituzione Comunale effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura.

La stazione appaltante effettuerà la liquidazione della fattura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità contributiva. I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla stessa a favore della Impresa Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

ART. 36 CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 37 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 38 FORO COMPETENTE

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

ART. 39 NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

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

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 40 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: DUVRI, Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica, Menù approvati dalla Ras.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

F.to dott.ssa Sara Muscuso



MUSCUSO SARA
COMUNE DI SANT'ANTIOCO
RESPONSABILE DI SERVIZIO
14.09.2022 06:29:11
GMT+00:00