



COMUNE DI OSSI

PROVINCIA DI SASSARI

UFFICIO FINANZIARIO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA"
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA e PRIMARIA

ALUNNI - INSEGNANTI - ATA DEI RELATIVI ISTITUTI
A.S. 2022/23 - 2023/24 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN
ULTERIORE ANNO SCOLASTICO (2024/25)

CIG 938817249E

TITOLO I

1



art. 1

definizioni

Ai fini del presente capitolato di intende per "impresa" o "appaltatore", l'impresa risultata aggiudicataria alla quale vengono affidate la gestione dei servizi e l'esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 del presente capitolato e per "stazione appaltante" o "A.C." l'amministrazione comunale del Comune di Ossi (SS).

art. 2

oggetto del capitolato

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Ossi ed il contraente appaltatore aggiudicatario per l'organizzazione e lo svolgimento dei seguenti servizi connessi alla refezione nelle scuole dell'infanzia "P. Fancellu" e primaria "B. Cuggia" ubicate nel Comune di Ossi, nella via Tevere e di seguito ad inizio lavori di ampliamento e sino al termine degli stessi, del caseggiato P. Fancellu, nella scuola primaria di via Napoli.

Nello specifico, è oggetto del presente capitolato:

la fornitura, il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante scodellamento, l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia delle sale di refezione per gli alunni della scuola primaria "B. Cuggia" e dell'infanzia "P. Fancellu" nonché del personale insegnante e ata avente diritto in quanto prestante la propria attività lavorativa, somministrati presso due sale refezione site presso la scuola primaria statale dell'istituto comprensivo A. Gramsci di Ossi in via Tevere e presso una sala refezione sita presso la scuola dell'infanzia ubicata nella medesima via;
si precisa che nel corso della durata dell'affidamento la scuola dell'infanzia sarà oggetto di lavori di ampliamento e che pertanto il servizio di ristorazione dovrà svolgersi presso altro istituto statale appartenente al comprensivo di Ossi ubicato nella via Napoli.

art. 3

durata del servizio

L'appalto riguarda gli anni scolastici 2022/23 e 2023/24 con opzione di rinnovo per un ulteriore anno scolastico, ovvero 2024/25.

L'appaltatore s'impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico; le date di inizio e cessazione saranno comunicate in tempo utile e secondo le modalità più opportune dal Comune di Ossi.

La ditta aggiudicataria non potrà ritardare l'inizio della gestione stabilito dall'A.C., pena la decadenza in applicazione delle norme di legge, dell'appalto stesso.

In esecuzione potrà essere modificata la durata del contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte alla individuazione di un nuovo contraente, di seguito al termine dei 2/3 anni ed ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016 ss.mm. e ii. che disciplina la c.d. "proroga tecnica" per un tempo massimo di 6 mesi.

La modifica di cui all'art. 106, co. 11, lett. a) e e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo (es. attivazione nuove sezioni) è ammessa anche per fronteggiare l'emergenza epidemiologica in corso (es. potenziamento personale, o richiesta di materiale biodegradabile e compostabile), ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario sulla base dei costi unitari offerti in sede di gara.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi o più favorevoli prezzi, patti e condizioni. Sono esclusi rinnovo e proroga taciti del contratto.

art. 4

caratteristiche del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto contenuto nel presente capitolato generale e speciale d'appalto.

Il servizio consiste principalmente:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari
 - Stoccaggio e relativa conservazione delle derrate
 - Produzione presso il centro di cottura dell'appaltatore dei pasti
 - Confezionamento e trasporto di pasti in legume fresco-caldo con veicolo idoneo ed autorizzato per la veicolazione dei pasti secondo le vigenti normative igienico-sanitarie e relativa consegna nei plessi scolastici destinatari del servizio (le spese sono a totale carico dell'appaltatore); la veicolazione dovrà avvenire in contenitori termici dal centro di cottura ai vari refettori,
 - porzionamento e distribuzione dei pasti al tavolo mediante scodellamento con stoviglie a perdere fornite dalla Ditta, ecologiche e compostabili, coerentemente con quanto previsto dalle Linee guida ministeriali (salvo offerta migliorativa in fase di gara), sbucciatura della frutta e taglio della carne ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria (se lo richiedono e/o hanno difficoltà nel compiere tali operazioni)
(* è ammessa la pluriporzione con modalità preconfezionata con processo di sigillatura a caldo secondo le disposizioni normative vigenti, solo per le diete speciali e/o cestini gite
 - Allestimento dei refettori
 - Riassetto completo dei locali di porzionatura e lavaggio stoviglie
 - Sbarazzamento e pulizia refettori, pulizia tavoli, sedie ed attrezzature, pulizia locali accessori utilizzati per l'espletamento del servizio, della dispensa ecc., ritiro dei contenitori e delle stoviglie sporchi, il tutto con l'utilizzo di prodotti a norma adatti alla sanificazione e disinfezione
 - Pulizia ordinaria dei locali di refezione e locali annessi al servizio ed eventuale pulizia straordinaria nel caso di caduta accidentale di cibo e/o bevande durante lo svolgimento del servizio anche in coordinamento col personale addetto all'assistenza alla refezione
 - Predisposizione copia di menù da fornire a ciascun utente (menù attualmente già in uso dalla S.A. vidimato SIAN ed allegato alla presente) anche in formato digitale e da esporre presso i refettori scolastici in maniera chiara e visibile, oltre un piano di informazione agli utenti (salvo offerta migliorativa in fase di gara)
 - Fornitura coperti, stoviglie, dei piatti, dei bicchieri e delle posate, delle tovaglie e salviette/tovagliolini e quanto altro occorrente per l'effettuazione del servizio
 - Fornitura acqua preferibilmente in bottigliette monodose da 50 cl, qualora si usassero bottiglie di dimensione superiore la loro quantità a tavola dovrà rispettare il rapporto di 50 cl/bambino ed il servizio dovrà comprendere la somministrazione in bicchieri compostabili a richiesta del bambino
 - Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, stoviglie, delle attrezzature e degli arredi impiegati per il servizio conformi alle previsioni della normativa vigente
 - Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti giornaliero presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata nel rispetto delle disposizioni vigenti presso il nostro Comune e nel rispetto del calendario di smaltimento previo accordo con la Ditta che effettua il servizio di igiene urbana al fine di concordare il punto di stoccaggio dei rifiuti stessi e le tempistiche al fine di consentire il ritiro nel minor tempo possibile (è fatto divieto all'impresa di depositare all'interno dei locali scolastici alcun tipo di rifiuto oltre il tempo strettamente necessario per la conclusione del servizio giornaliero) (salvo offerta migliorativa in fase di gara si veda art. 25)
 - Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti
- Inoltre La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:

- Produzione dei pasti sulla base del menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato ed approvati dalla s.a., che costituiscono parte integrante del presente Capitolato nell' **Allegato 2 e 3** "menù penta settimanale e stagionale" e "grammature ricette"
- Applicazione del manuale (gestione completa del sistema di autocontrollo igienico) H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento UE 852/2004 nei termini di cui al successivo art. 33
- controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati
- mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensilerie in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico
- corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità
- controllo della etichettatura
- stoccaggio del campione significativo del pasto
- corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario delle giacenze
- redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti
- verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati
- costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina
- utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con la normativa vigente
- fornitura di idoneo vestiario e presidio di protezione individuale (camice, scarpe antinfortunistiche, copricapo, mascherine, guanti ecc) agli operatori che coadiuvano il servizio in tutte le sue fasi con particolare attenzione al personale che somministra il pasto
- la preparazione di cestini da viaggio a richiesta della S.A. o di ulteriori pasti in estensione del servizio agli stessi costi di affidamento in applicazione dell'art. 106 co. 12 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii
- la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze nelle scuole e conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni riportate nel successivo articolo 26 con l'utilizzo del software di proprietà dell'Ente

Tutto il servizio dovrà essere effettuato mediante attrezzature di proprietà della ditta e con personale qualificato per le mansioni svolte munito di regolare contratto, assicurazione e quanto altro risponda alle norme a tutela del lavoratore; tale personale dovrà essere accuratamente preparato e sottoposto a corso per la sicurezza secondo le vigenti disposizioni in merito; l'elenco del personale impiegato per lo svolgimento dell'intero servizio, riportante le indicazioni di cui in precedenza, andrà consegnato all'ufficio preposto dalla S.A.

L'Appaltatore ha l'obbligo di improntare la propria attività nel rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.

La suddetta carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria entro 60 giorni dall'avvio dell'esecuzione del contratto.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre garantire una informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente
- provenienza territoriale degli alimenti
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione.

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà, pena esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con il personale addetto, al fine di prender visione dei locali, arredi, attrezzature di vario tipo ed individuare l'eventuale punto di collocamento delle attrezzature per la rilevazione presenze e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione della offerta, con particolare

riferimento agli oneri per la sicurezza, trasporto, pulizia, integrazione delle attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega che, a firma autenticata nelle forme di legge, dovrà essere esibita e consegnata all'Ufficio preposto. Un incaricato dell'Ufficio comproverà con una firma sul modello apposito, l'avvenuto sopralluogo. Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a R.T.I o al consorzio prendano parte al sopralluogo.

art. 5

determinazione importi di gara

Gli importi di gara sono così determinati e prendono in considerazione un numero alunni approssimativo:

VALORE TOTALE DELLA GARA EX ART 35 c. 4 del D.Lgs 50/2016 (Biennio contrattuale + event. Rinnovo + event. Proroga tecnica)						
scuola	n. alunni	n. insegnanti e ATA	n. pasti annuali	importo base d'asta singolo	quota oneri non soggetti a ribasso	costo a.s. €
Scuola infanzia n. 5 g	50	8	11.832	4,30	0,02	51.114,24
Scuola primaria n. 5 g	103	14	23.868	4,30	0,02	103.109,76
TOTALE	173	22	35.700			154.224

	Soggetto a ribasso	Non soggetto a ribasso	TOTALE
Biennio contrattuale 2022/23 - 2023/24	307.020	1.428	308.448
Applicazione rinnovo art. 63 co. 5 D.Lgs 50/2016 anni uno 2024/25	153.510	714	154.224
Proroga tecnica art. 106, co. 11 del D.Lgs 50/2016 mesi 6	76.755	357	77.112
TOTALE COMPLESSIVO BASE GARA	537.285	2.499	539.784
Importi a base d'asta iva al 4% esclusa			

Pertanto il valore complessivo del presente appalto viene stimato, dati indicativi, per il biennio di affidamento + anni uno + proroga tecnica mesi 6, sulla base del numero di pasti presuntivi in n. 124.950 complessivi al prezzo posto a base di gara di € 4,30 oltre 0,02 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, ammonta a presuntivi **euro 539.784 di cui euro 2.499 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva 4%.**

I pasti su indicati comprendono diete speciali e diete per eventuali motivi etico religiosi nonché i cestini merenda.

Con riferimento all'allegato IX del Decreto Legislativo 50/2016 "servizi di cui agli articoli 140,142,143 e 144" il servizio oggetto del presente appalto viene così classificato: CPV 55523100-3 servizi di mensa scolastica (CPV 55524000-9 servizi di ristorazione scolastica).

L'offerta economica (prezzo) dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per ogni singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta tecnica (altri elementi di valutazione) e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

Non sono ammesse offerte in aumento.



La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora intervengano motivi di interesse pubblico che non rendano conveniente procedere in merito, ovvero in applicazione dell'art. 95 comma 12 D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii. qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

art. 6

estensione del servizio – cestini merenda

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di sopravvenute esigenze (richiesta del servizio per nuove classi o soppressione del servizio in altre già previste) di estendere o contrarre il servizio, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale dello stesso in conformità a quanto previsto dall'art. 106, c. 12 del D.Lgs n. 50/2016.

Estensione del servizio

L'importo relativo all'opzione art. 106, comma 12, D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii. potrà essere utilizzato agli stessi patti e condizioni del contratto iniziale, senza modifica del costo unitario a pasto, trattandosi di modifiche di importo complessivo fino alla concorrenza di un quinto in aumento o in diminuzione dell'importo del contratto originario per:

- aumento/diminuzione del numero degli iscritti
- aumenti dovuti alla gestione del servizio derivanti da emergenze di tipo sanitario come covid-19
- attivazione di ulteriori servizi in caso di emergenze e/o calamità naturali o altri eventi imprevisi ed imprevedibili e/o trasferimento alunni in altro plesso all'interno dell'abitato del Comune per esigenze amministrative (es. lavori nei caseggiati)
- aumenti dovuti per variazioni costo derrate alimentari
- aumenti dovuti per nuovi servizi
- servizi ulteriori di pulizia e/o sanificazione dei refettori e/o delle aule

L'affidatario si obbliga ad accogliere favorevolmente, agli stessi patti e condizioni del contratto, quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

È stabilito a favore dell'affidatario il solo preavviso di 15 giorni.

Cestino da viaggio

Il servizio cestino da viaggio consiste nella fornitura di un cestino direttamente a scuola, su richiesta, per il giorno in cui i bambini del tempo pieno dei plessi avranno gite di istruzione programmate e che consumeranno al di fuori dei locali scolastici.

Il Comune può richiedere alla Ditta, al prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio per le gite scolastiche autorizzate.

Per le caratteristiche si rimanda al successivo art. 18.

Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio per i bambini/adulti con diete speciali.

art. 7

numero pasti – tipologia dell'utenza e sede di consumo

Il numero dei pasti settimanali è specificato all'articolo 5 ed è solo indicativo, ovvero non impegna l'ente appaltante avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico il quale si svolge per la regione Sardegna dal 14 settembre ed il 30 giugno per le scuole dell'infanzia ed alle effettive presenze rilevate. Inoltre l'ente appaltante ha la facoltà di decidere, per esigenze proprie e scolastiche, la data di inizio e chiusura del servizio e la stessa verrà comunicata all'affidatario.

La stima dei pasti effettuata in questo articolo è del tutto indicativa e potrà subire variazioni anche significative, in aumento o in diminuzione, sulla base di un insieme di fattori non integralmente prevedibili, quali ad esempio le

effettive iscrizioni ai servizi, le determinazioni strategiche che verranno assunte di volta in volta dalle organizzazioni scolastiche e dai servizi scolastici ecc.

art. 8

valore dell'appalto e importo a base di gara

L'importo del singolo pasto, posto a base di gara, è il seguente:

€ 4,32 di cui € 0,02 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso oltre iva al 4% da applicarsi in maniera eguale a tutte le tipologie di pasto, alunni infanzia, alunni primarie e personale scolastico (variazione di grammatura).

Il valore complessivo stimato a base di gara per il biennio contrattuale è il seguente:

VALORE COMPLESSIVO STIMATO A BASE DI GARA (Biennio contrattuale 2022/23 – 2023/24)							
servizio biennale	costo unitario /pasto			numero pasti stimato per il biennio			
	soggetto a ribasso €	non soggetto a ribasso €	Totale €		soggetto a ribasso €	non soggetto a ribasso €	Totale €
refezione scolastica	4,30	0,02	4,32	71.400	307.020	1.428	308.448

Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato generale e speciale d'appalto, compresi i costi a garanzia dell'applicazione dei criteri minimi ambientale di cui agli art. 34 co. 1 e 2 del D.Lgs 50/2016 e di cui al Decreto Ministeriale 65/2000.

A seguito di redazione del documento di individuazione dei rischi e misure adottate per eliminare le interferenze, DUVRI, è merso che i costi per la sicurezza da rischi da interferenze sono pari a euro 1.428 a biennio.

Ai sensi dell'art. 23, co. 16 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii., la stazione appaltante ha stimato il costo della manodopera per il biennio contrattuale in euro 121.745 tenendo conto della tabella del Ministero del lavoro e delle Politiche sociali "costo orario del lavoro per dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" al dicembre 2021.

art. 9

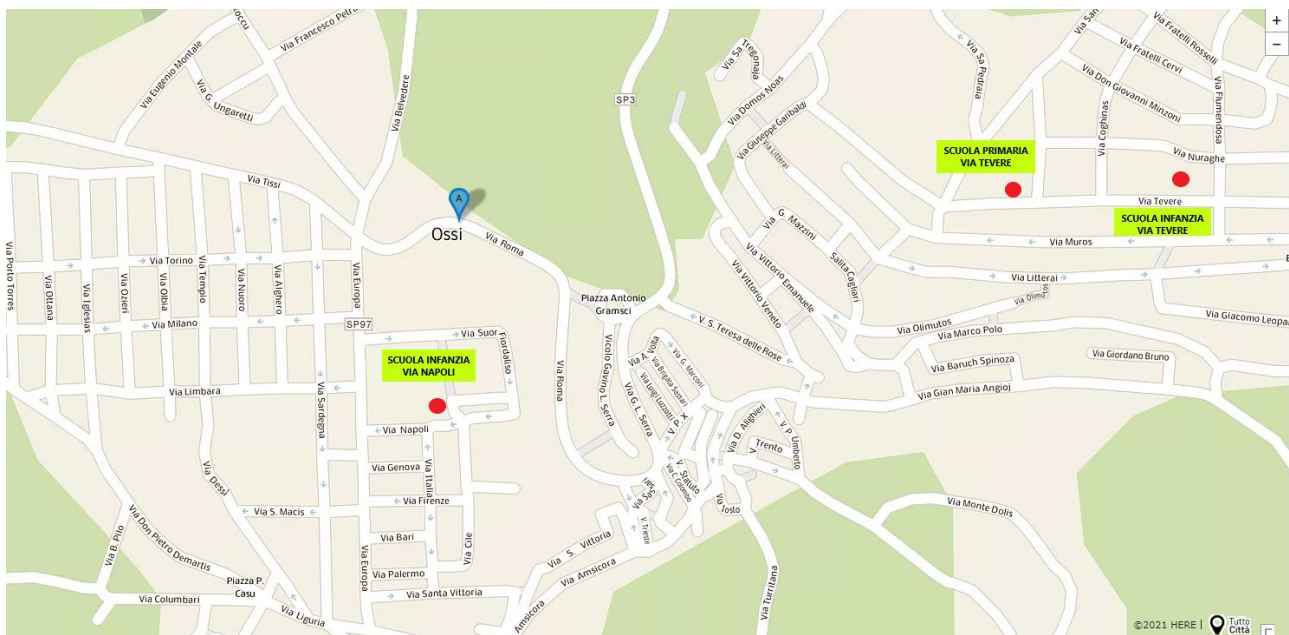
ubicazione dei terminali di distribuzione-planimetria

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

SCUOLA	MODALITA' SERVIZIO	PASTI SETTIMANALI INDICATIVI
Scuola Primaria		
Plesso via Tevere sn	servizio da lunedì al venerdì 5 gg mediante scodellamento al tavolo presso sala refezione	290
Scuola Infanzia		
Plesso via Tevere* sn	servizio da lunedì al venerdì 5 gg mediante scodellamento al tavolo presso sala refezione	585

*possibilità di trasferimento nel corso della durata dell'affidamento nel plesso di via Napoli P.T.





art. 10

L'appaltatore dovrà preparare e cucinare i pasti all'interno di locali cucina idonei e conformi alla normativa vigente. Il centro di cottura dovrà essere ubicato per tutta la durata del contratto ad una distanza non superiore a 30 Km di percorrenza dalla sede del Comune di Ossi (SS) (distanza rilevabile da Google Maps, percorso più rapido). Il centro di cottura, dovrà essere obbligatoriamente provvisto di apposita sezione attrezzata per il cibo dietetico e per le cotture di cui alle particolari diete come per la celiachia.

La Ditta appaltatrice deve disporre anche di attrezzature a norma di legge per il confezionamento e la veicolazione di tali pietanze legate a particolari diete.

Il personale impiegato per lo svolgimento del servizio di preparazione e successivo trasporto e scodellamento,

pulizia, smaltimento rifiuti ecc., dovrà essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso la sala mensa della Scuola dell'Infanzia e presso la sala mensa appositamente predisposta presso la Scuola Primaria.

L'utenza è composta da alunni e docenti della scuola dell'infanzia (Materna) e primaria (Elementare) nonché dal personale ATA effettivamente in servizio durante l'ora di somministrazione del pasto in applicazione e secondo le modalità previste dai vigenti CCNL.

In caso di emergenze legate alla inutilizzazione temporanea del centro di cottura come sopra indicato dovute ad una qualsiasi causa da documentarsi alla S.A., la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla “Risoluzione delle emergenze” mettendo a disposizione almeno un centro di cottura alternativo, collocato a non più di 30 Km da Ossi (distanza misurata su google maps) e comunque in grado di effettuare la consegna del pasto nei punti di scodellamento nel rispetto del termine massimo indicato in 30 minuti ovvero tale da garantire il mantenimento delle caratteristiche qualitative del pasto medesimo.



TITOLO II

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

art. 11

sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro alimentare

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP) con particolare attenzione alla fornitura di alimenti “a filiera corta o regionali a Km zero” così come disposto dalla Legge 6 ottobre 2017 n. 158 *“misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni”*. **La quantità minima di tali prodotti da impiegarsi per l'esecuzione del servizio è pari al 50%**

N.B. qualora nella busta tecnica venisse offerto l'utilizzo oltre la % minima richiesta di alimenti “Regionali o Km zero” il pre-accordo con i fornitori dei prodotti a filiera corta, regionali o Km zero deve obbligatoriamente inserito a corredo dell'offerta tecnica

Per prodotto a **“chilometro zero”** si intende il consumo di alimenti prodotti nel raggio massimo di 70 Km e a **“filiera corta”** cioè caratterizzati per la presenza di un solo intermediario (massimo) lungo la filiera.

Per prodotto **“biologico”** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento UE 848/18 del 30 maggio 2018 applicato dal 01 gennaio 2022 ed abroga il precedente regolamento CE n. 834/2007.

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

Per prodotti **“tipici”** si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (Denominazione di Origine Protetta), “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. UE N. 1151/2012.

Per prodotto **“tradizionale”** si intende un prodotto agro-alimentare i cui metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole della tradizione tramandate nel tempo. Un prodotto è un Prodotto Tradizionale se la ricetta è tramandata da almeno 25 anni, in conformità a quanto disposto dal D.Lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, n. 350, Decreto Ministeriale 18 luglio 2000, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali.

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R. n° 1/2010. L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti può essere strumento di garanzia della tracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002 e delle nuove regole contenute nel regolamento di modifica (UE) **2019/1381** applicate a partire dal 27 marzo 2021 che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto dei Regolamenti comunitari n. 1829/2003 e n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

art. 12

caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni (D.L.gs. 23-06-2003 n.181 Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.167 del 21-07-2003, D.L.gs. 29-03-2004 n.99 Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 94 del 22-04-2004, D.L.gs. 8-02-2006 n.114 Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.69 del 23-03-2006, L. 2-04-2007 n.40 Suppl. Ord. N.91/L alla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.77 del 02-04-2007;

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D. Lgs.vo n. 58/2004.

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 stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

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

È tassativamente vietato:

l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici; l'uso di carni congelate;

l'uso di carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;

l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;

friggere il cibo;

l'utilizzo del dado per il brodo e altre preparazioni;

il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti, a carico della ditta appaltatrice.

Per quanto non specificato si fa riferimento al D.L. 2 febbraio 2021 n. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. (21G00034) e s.mm.ii..

art. 13**conservazione delle derrate**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

art. 14**operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, organolettica e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono stare a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

art. 15**fornitura acqua durante i pasti**

L'appaltatore è tenuto alla fornitura dell'acqua potabile da consumare durante i pasti da soddisfare mediante bottiglie preconfezionate da 50 cl con prodotti a basso impatto ambientale (salvo offerta migliorativa in fase di gara).

Deve essere garantito il consumo di acqua naturale esclusivamente di medio-alta qualità.



Al fine di contribuire alla riduzione della produzione della plastica, ed in genere dei prodotti con i quali si imbottiglia l'acqua, è in facoltà dell'appaltatore prevedere, nel progetto-offerta, l'installazione di erogatori di acqua microfiltrata da installare in uno o entrambi i plessi scolastici dove deve essere svolto il servizio mensa.

In tale ultimo caso, l'acqua, da consumare durante i pasti, dovrà pertanto essere prelevata direttamente da detti erogatori.

Per il corretto approvvigionamento dell'acqua dagli erogatori predetti si renderà necessario il rispetto delle seguenti regole:

- utilizzare bottiglie e/o contenitori nuovi da adibire esclusivamente a questo tipo di acqua e successivamente, prima di ogni prelievo, verificarne la pulizia
- nella scelta preferire il vetro e, in alternativa, usare contenitori per alimenti; usare contenitori con tappo a vite o comunque chiusura ermetici
- mantenere l'igiene dei contenitori
- non riempire i contenitori completamente ma lasciare un po' d'aria tra il tappo ed il livello del liquido
- conservare l'acqua in luoghi freschi e non lasciarla in posti esposti al sole o al caldo
- non conservare per lunghi periodi, preferendo frequenti approvvigionamenti ed evitando di effettuare grandi scorte.



TITOLO III

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

art. 16

modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Sardegna.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso. Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento) dal dirigente scolastico, per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori, il trasporto e la distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura o scodellamento nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l'assistenza agli alunni durante la fruizione, in particolar modo nella somministrazione dell'acqua mediante riempimento bicchiere a richiesta del bambino.

Il servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta e l'assistenza al taglio delle carni o altra pietanza di particolare difficoltà con particolare attenzione per le prime classi della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia, da effettuarsi prima della somministrazione.

Il vitto fornito, in linea calda, dovrà essere conforme alla tabella alimentare approvata dalla competente ASSL-SIAN o alle diete speciali richieste dagli utenti. L'appaltatore dovrà adeguarsi ad eventuali variazioni qualora l'ASSL o suo servizio competente le introduca con nuovi provvedimenti. Inoltre è in facoltà dell'appaltatore prevedere, nel progetto-offerta, la proposta di miglioramento del menù attraverso l'adeguamento di quello attualmente in uso e tra gli allegati di gara, tenendo conto dell'uso di prodotti come definiti al precedente art. 11 proposte in % superiore a quella minima richiesta (> 50%) e/o comunque sulla base delle richieste di cambiamento della S.A. che di seguito ad aggiudicazione, concorderà e solo se la stessa ritiene soddisfacente la proposta migliorativa.

Tale proposta migliorativa del menù qualora dovesse essere presentata in fase di offerta, sarà comprensiva di tutto l'iter di approvazione da parte delle competenti ASSL/SIAN locali e terrà conto delle esigenze della S.A., ovvero dovrà comunque essere sottoposta all'approvazione dell'amministrazione comunale e tenere conto delle diete speciali.

Nei casi di patologie accertate con certificato medico, la ditta è obbligata a fornire in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti dietetici senza variazione di prezzo.

Per i casi di intolleranza, la ditta fornirà, in alternativa al secondo piatto, del formaggio o del prosciutto o quanto altro concordato con la S.A. per garantire l'alternanza delle pietanze. Per le specifiche si veda il successivo art. 18.

Il vitto, una volta preparato, sarà trasportato presso la sede delle scuole con automezzo e contenitori idonei sotto ogni profilo, soprattutto igienico, in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie.

I mezzi di trasporto impiegati devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale da prevenire eventuali contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione presso le sale di refezione il numero di operatori adeguato (corrispondente a quanto indicato in sede di gara) rispetto alle disposizioni nazionali, regionali e vigenti, in funzione del numero di iscritti e tale da garantire il miglior servizio fatto salvo quanto previsto al successivo art. 32 "clausola sociale". Gli operatori dovranno essere muniti dell'abilitazione professionale e sanitaria prevista.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, sia per quanto concerne il rispetto delle 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 e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica stabilite nelle linee guida regionali, Determinazione RAS n. 1567 del 5 dicembre 2016.

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

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

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso i locali di proprietà della ditta unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto 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.

La somministrazione dei piatti previsti nel menù dovrà avvenire a breve distanza di tempo.

La fornitura del pane dovrà essere giornaliera.

La Ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.

La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al Regolamento UE 852/2004 relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi legati all'organizzazione scolastica che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, sarà dato preavviso alla Ditta direttamente dalla direzione didattica della scuola in tempo utile.

In caso di scioperi del proprio personale dipendente, la Ditta dovrà darne preventiva comunicazione (almeno due giorni prima) agli uffici del Comune ed alla scuola.

In caso di mancanza di erogazione di energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti della cucina, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso al Comune e alla scuola.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

È fatto divieto assoluto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato, fatto salvo esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione.

art. 17

modalità di distribuzione dei pasti

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura secondo le vigenti disposizioni normative



- lavare accuratamente le man
- indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa
- togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti
- procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASSL competente
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

art. 18

menù

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASSL servizio SIAN di cui **all'allegato 2** al presente capitolato.

I menù sono articolati su cinque settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dal SIAN competente.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria nazionale;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; la variazione deve essere a cura della ditta e portata a conoscenza delle scuole interessate.

Il Comune si riserva inoltre, di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASSL competente.

Il menù concordato con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASSL (SIAN) di riferimento si compone di un menù invernale/autunnale ed un menù alternativo per il periodo primaverile/estivo.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un medico competente del servizio ASL, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e trasmessa, per i provvedimenti di competenza, all'Ufficio preposto alla



gestione del servizio mensa direttamente dal genitore. L'Amministrazione comunale trasmette la relativa richiesta all'appaltatore il quale, entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa provvede ad apportare le dovute misure in merito alla preparazione della particolare dieta.

Si precisa che le intolleranze devono obbligatoriamente essere certificate da struttura competente ASSL ed essere elaborate sulla base del menù autorizzato SIAN

L'istanza per usufruire della "dieta speciale" deve essere formulata dai genitori dell'utente ed inoltrata all'ufficio del Comune, con allegata la certificazione sanitaria attestante la patologia dell'utente ed il periodo per il quale è richiesta la dieta speciale.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione di materiale idoneo o in piatti monouso con un film di chiusura termo sigillato. Di norma gli stessi devono essere preparati prima di tutti gli altri menù, al fine di evitare qualunque contaminazione.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

L'acquisto degli alimenti per la realizzazione delle "diete speciali" è a carico della ditta Aggiudicataria del servizio senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

Diete leggere o "in bianco"

La ditta aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la predisposizione di diete leggere, in alternativa al menù del giorno.

Per diete leggere si intendono:

- primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;
- secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricotta magra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;
- contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
- frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. Le diete in bianco, devono avere una durata massima di tre giorni ed essere certificate da un medico.

La richiesta per usufruire della dieta in bianco deve essere consegnata dal genitore agli uffici comunali preposti o in alternativa al referente della ditta appaltatrice per il servizio entro le ore 9.30 del giorno antecedente a quello in cui la stessa deve essere somministrata all'alunno, in caso di impossibilità alla comunicazione preventiva, la stessa deve essere effettuata nella maniera più tempestiva possibile.

Cestini da "viaggio"

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le gite devono essere prenotati almeno 24 ore prima del giorno del consumo, devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito:

- Nr. 2 panini di cui uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati Gr. 60-Gr. 70
- 1 Succo di frutta monoporzione in tetra brik ml. 200 o in alternativa un tè monoporzione in tetra brik ml. 200
- 1 conf. di biscotti (pacchetto monoporzione) Gr. 30 o in alternativa un pacchetto di cracker Gr. 30
- 1 Frutto: una banana o un frutto di stagione da concordare o un dessert (budino, yogurt da bere)
- 1 bottiglia acqua minerale naturale ml. 500
- 2 tovaglioli a perdere
- 1 bicchieri monouso biodegradabile

Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio per i bambini/adulti con diete speciali.

art. 19

trasporto dei pasti

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dal centro di cottura di proprietà della ditta o in uso dalla stessa come indicato nei documenti di gara e prevista ad una distanza max di 30 Km dai locali di refezione ,locale in via Tevere 46 (sede della scuola dell'infanzia) e locale in Via Tevere 4 (sede della scuola primaria) e successivamente all'inizio dei lavori di ampliamento della scuola dell'infanzia, nella scuola primaria di via Napoli in cui verranno trasferite le attività didattiche della scuola dell'infanzia P. Fancellu.

I pasti dovranno essere trasportati e distribuiti nei vari plessi scolastici in orario preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale e il Dirigente Scolastico orientativamente **per le 12:15/12:30 alla scuola dell'infanzia** e a seguire, **entro le ore 13:00/13:15 per la scuola primaria.**

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, **dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.**

La consegna ai due plessi scolastici deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, rispondenti ai requisiti di legge e dotati delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'ufficio comunale competente i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienicosanitaria al trasporto di alimenti.

Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori deve essere effettuato col metodo e i criteri del legame fresco caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusivamente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dalle vigenti disposizioni sanitarie, che prevedono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai diversi refettori.

art. 20

ulteriori adempimenti a carico della ditta

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- la verifica, già prima della presentazione dell'offerta e anche nel corso della durata dell'appalto, che i locali e le attrezzature oltre tutti i materiali in uso nella sale refezione e di proprietà comunale (arredi), siano sufficienti e idonee per garantire una regolare erogazione del servizio, in caso contrario la ditta aggiudicataria, fin dalla partecipazione alla gara d'appalto, si obbliga a provvedere, a sua cura e spese, all'integrazione delle attrezzature insufficienti o non idonee.
- la verifica della buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e dalla stessa ditta integrate;
- l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature e il materiale ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso in ottimo stato di conservazione;
- di redare a tal proposito, elenco dettagliato delle attrezzature/arredi presi in consegna all'interno dei refettori per l'espletamento del servizio e consegnarne copia, firmata per accettazione alla S.A.;
- la collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- la fornitura delle buste di raccolta differenziata e bidoni di raccolta ad integrazione di quanto già a disposizione.

Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti.

Inoltre la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

E' inoltre onere il pieno rispetto, per tutta la durata dell'appalto, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi.

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Sono a carico della ditta la gestione della manutenzione, ordinaria e straordinaria, degli erogatori di acqua microfiltrata eventualmente installati dall'appaltatore;

L'Appaltatore è obbligato a integrare eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei rischi Interferenziali, allegati al Capitolato di Gara, in adempimento dell'obbligo previsto dal D. Lgs. 81/2008, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI unico definitivo.

TITOLO IV

LOCALI UTENZE E SANIFICAZIONE AMBIENTALE

art. 21

modalità di espletamento del servizio

I locali forniti in concessione sono:

Scuola INFANZIA P. Fancellu via Tevere sn*: Locale refettorio con annesso Locale tecnico "area sporco" di lavaggio delle stoviglie munito di lavello di ausilio per la porzionatura e distribuzione dei pasti;

Scuola PRIMARIA B. Cuggia Via Tevere sn: locale refettorio al P.T. con accesso diretto dall'esterno e con possibilità di arrivo al medesimo ingresso con il mezzo attraverso il piazzale della scuola**, annesso locale tecnico/disimpegno;

*con eventuale sostituzione dei locali per un periodo limitato relativamente a lavori di ampliamento della scuola, nel plesso Scuola primaria Via Napoli.

** tale manovra dovrà essere effettuata tassativamente per il tempo strettamente necessario alla consegna dei pasti e negli orari prestabiliti e concordati ovvero in maniera da non dover essere di intralcio alcuno durante l'accesso e l'uscita degli alunni dalla scuola

I locali predetti sono messi a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'appaltatore verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienicosanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste.

Al fine di garantire all'appaltatore la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce l'obbligo di sopralluogo in sede di gara.

Rimangono a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell'avvio del servizio, per l'adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienicosanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a) personale della ditta appaltatrice;
- b) personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di OSSI;
- c) personale incaricato dei controlli (ASSL, NAS, ...);
- d) componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- e) tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

E' facoltà della S.A., di seguito ad aggiudicazione e su richiesta dell'aggiudicatario, poter dare in comodato (con importo da definirsi relativamente ai consumi di luce ed acqua), nel rispetto di quanto sopra indicato in merito ad eventuali adeguamenti, danni arrecati e idoneità sanitaria degli stessi, anche il locale cucina con annessi locali dispensa, bagno e spogliatoio nonché piani di appoggio e materiali in essa contenuti, ubicato al piano rialzato della scuola dell'infanzia di via Tevere (salvo impossibilità al suo utilizzo legata ai lavori di ampliamento della scuola). Qualora si addivenisse a tale accordo, previa regolamentazione scritta in merito all'uso degli stessi, la garanzia definitiva dovrà essere valida quale copertura anche per gli stessi locali. L'appaltatore, qualora ritenesse opportuno richiedere l'uso in comodato di tali locali, dovrà effettuare tutte le pulizie e operazioni di adeguamento dal punto di vista igienico sanitario a proprio carico e la responsabilità della loro adeguatezza sarà interamente a suo carico come le spese relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria, consumi di acqua e luce.

Quanto sopra **non vincola la S.A.** che può a propria discrezione, decidere in merito alla concessione.

art. 22

misure di pulizia e sanificazione degli ambienti

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'appaltatore dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

- pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale;
- smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;
- deterzione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., nelle sale da pranzo;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;
- esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica;
- pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili (dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite);
- lavaggio periodico delle tende ove presenti;
- pulizia dello spazio esterno ai locali utilizzati (aree di manovra, piazzale ecc).

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

art. 23

rifiuti

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, previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'appaltatore.

Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'appaltatore o direttamente all'ecocentro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. **E' assolutamente vietata la permanenza degli stessi all'ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.**

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti é a carico della ditta appaltatrice.

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 a totale carico della ditta.

art. 24

controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "Manutenzione ordinaria " si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie dei punti di somministrazione;
- l'imbiancatura dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso la cucina e refettori.

Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie, il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio pubblica istruzione del Comune.

art. 25

prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure, appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia e primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal

personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa).

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASSL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;
- a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, **entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare almeno una delle seguenti modalità di recupero:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo;
- al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti, in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari e la descrizione delle misure che si intendono intraprendere per ridurre le eccedenze alimentari devono essere al fine della loro valutazione, dettagliatamente descritte all'interno della offerta qualitativa (busta amministrativa), ed i relativi risultati, successivamente alla loro attuazione devono essere oggetto di periodica comunicazione, da inviare alla s.a. secondo le modalità accordate.

TITOLO V

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

ART. 26

sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti - gestione delle presenze

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista una contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. Il presente appalto prevede che la ditta appaltatrice contribuisca nella gestione informatizzata del sistema di prenotazione pasti fornito dall'Ente nonché servizio di rilevazione presenze giornalmente mediante coordinamento delle operazioni di utilizzo badge nelle scuole con conteggio pasti di controverifica effettuata manualmente sulla base della presenza effettive da inviare ogni giorno all'Ufficio, ed ogni fine mese quale report, secondo le indicazioni si seguito riportate.

E' obbligo della ditta collaborare con il Comune nella gestione del sistema informatizzato di gestione complessiva del "buono pasto", che renda più funzionale e veloce la procedura di rilevazione delle presenze, le prenotazioni dei pasti e il pagamento degli stessi da parte dei fruitori del servizio.

A oggi è in uso il sistema informativo Web - EatUp Mense, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso fornite dalla Halley informatica.

Lo stesso prevede la presenza di n. 2 rilevatori all'ingresso dei caseggiati scolastici nonché il possesso di un badge per ogni fruitore del servizio che consente, mediante il rilevatore la registrazione della presenza e la trasmissione della stessa al software.

L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo rimarrà a proprio carico.

La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie, mantenendo la medesima configurazione di sistema attualmente in uso, in piena collaborazione con gli uffici preposti, procederà alla quantificazione in autonomia dei pasti prenotati dagli utenti anche mediante collaborazione alle operazioni di lettura badge giornaliera.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

competete al comune

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- gestione del pagamento dei buoni attraverso i canali di pagamento telematici presso i punti vendita
- registrazione delle ricariche
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con la collaborazione del personale della ditta
- l'attribuzione delle tariffe
- il recupero del credito di seguito alle operazioni di sollecito ed alla messa in atto delle modalità di sollecito
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware (rilevatori) e del software, nonché

competete alla ditta

- prenotazione informatizzata dei pasti a cura del personale della ditta tramite strumenti informatizzati messi a disposizione dell'aggiudicatario (rilevatori) mediante supporto alla lettura giornaliera dei badge e controverifica manuale delle prenotazioni mediante rilevazione delle effettive presenze in classe
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dal Comune di Ossi
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie.
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori
- l'imputazione dei dati di prenotazione sul sistema informatico
- l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati



- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri dei locali in uso
- la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
- l'imbiancatura dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori ed ogni altro locale in uso per l'attivazione del servizio

Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie, il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio Comunale preposto.

art. 27

modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Il Comune corrisponderà alla Ditta appaltatrice il costo del servizio definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto a sanare, nei termini, le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura che dovrà specificare nel dettaglio:

Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia
 Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia
 Numero pasti alunni Scuola primaria
 Numero pasti insegnanti Scuola primaria
 Numero eventuali pasti personale ATA avente diritto

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e le presenze giornaliere di alunni, personale docente ed altri beneficiari ammessi al servizio.

La qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema di prenotazione e pagamento da implementare.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Appaltatore non assolvesse agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis della L. n. 136/10, causa di risoluzione del contratto.

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in occasione di ogni pagamento e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dell'Appaltatore, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

art. 28

revisione dei prezzi

Non è ammessa alcuna revisione dei prezzi nei 2 (due)+ 1 (uno) anni di eventuale durata del contratto né tantomeno nel periodo di proroga tecnica qualora venisse applicata. L'eventuale proroga sarà limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente per un periodo massimo di mesi sei. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

La stessa non ammessa neanche in caso di cui all'art. 106, co. 11, lett. a) e e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo (es. attivazione nuove sezioni), ovvero per fronteggiare l'emergenza epidemiologica in corso (es. potenziamento personale, o richiesta di materiale biodegradabile e compostabile), ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario sulla base dei costi unitari offerti in sede di gara.



TITOLO VI

PERSONALE

art. 29

personale - piano di formazione

Ogni servizio inerente alla rilevazione delle presenze, la preparazione, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti e le operazioni di igienizzazione e pulizia sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, in conformità alla vigente normativa in materia.

Per tutta la durata del contratto l'organico dovrà corrispondere a quello dichiarato nell'offerta tecnico gestionale in termini di numero, mansioni, livello, monte ore, curriculum, formazione.

La ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire, di norma, il seguente personale da destinare al servizio di ristorazione per le nostre scuole con relativo numero di ore lavorative minime (cucina-refettori-trasporto):

- n. 1 cuoco con esperienza comprovata e pluriennale nell'ambito della ristorazione collettiva, maturata in mense o refezioni scolastiche per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale
- n. 1 aiuto cuoco per collaborare nell'attività di cucina, nella preparazione e somministrazione dei pasti, dotato di idonea qualifica ed esperienza nel settore per il tempo necessario giornaliero nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico
- n. 1 responsabile di sala/mensa e della rilevazione dei pasti attraverso il gestionale ed **eventualmente incaricato del trasporto degli stessi il quale effettui supervisione in merito al corretto funzionamento del servizio e di coordinamento generale al quale farà riferimento l'amministrazione nella gestione;**
- un numero sufficiente di addetti al servizio per coadiuvare in tutti i lavori di scodellamento, pulizia per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale per la quale verrà assegnato più punteggio in merito al numero massimo di assunzioni, a tal proposito la quantificazione minima prevista è la seguente:
 - n. 1 addetto mensa ogni 30 alunni, nella scuola dell'infanzia, arrotondato sempre per eccesso, (ad esempio su 57 alunni il numero degli addetti è pari a 2, su 78 è pari a 3), per un minimo di 3 ore giornaliere.
 - n. 1 addetto mensa ogni 40 alunni, nella scuola primaria, arrotondato sempre per eccesso, per un minimo di 3 ore giornaliere.

Il personale dovrà adottare un comportamento decoroso e irreprensibile, essere di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori e del personale scolastico.

Sarà onere specifico dell'appaltatore comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nominativo e relativo curriculum del personale impiegato.

Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

art. 30**obblighi verso il personale ed osservanza dei contratti collettivi di lavoro**

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali.

Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienicosanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, L'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 39 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI **allegato 1** al presente capitolato.

La Ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero appalto nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

art. 31**vestiario e dispositivi di protezione individuale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione dei pasti dovrà:

- curare scrupolosamente l'igiene personale
- togliere anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio durante la lavorazione e distribuzione dei pasti
- indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, guanti monouso e idonei calzari

Il personale della Ditta adibito alla pulizia e sanificazione di tavoli e sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia).

Gli indumenti dovranno essere diversi da quelli utilizzati dallo stesso personale in fase di somministrazione e devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

art. 32**condizioni particolari di esecuzione del contratto-clausole sociali**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di

appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.



TITOLO VII

CONTROLLI

art. 33

autocontrollo e tracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. UE 2022/650, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da a sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base al Reg. UE 852/2004.

art. 34

controlli

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda Sanitaria, congiuntamente e disgiuntamente, sia dalla commissione mensa.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scolastici sia presso la cucina.

Il controllo potrà essere di tipo:

- tecnico-ispettivo svolto dal personale del comune e/o dalla commissione mensa. Con esso sarà verificata 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 dei pasti 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, la pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature e materiali in essi presenti;

- igienico sanitario svolto dalla competente Azienda Sanitaria. Sarà effettuato per appurare 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.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, 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.

Durante i sopralluoghi, che dovranno essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori del servizio mensa, non potranno essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio. Ogni osservazione relativa al controllo del servizio dovrà essere fatta direttamente all'ufficio competente del Comune.

art. 35

commissione mensa

E' istituita dalla giunta comunale, con propria deliberazione, in collaborazione con il dirigente scolastico in merito alla individuazione dei componenti, la commissione mensa costituita da un rappresentante del Comune (assessore competente o dipendente del settore di riferimento), uno della scuola e uno dei genitori designati dagli organi

collegiali della scuola, la Commissione Mensa Scolastica con la finalità di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto e di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento dell'utenza.

La Commissione pertanto, quale organo di rappresentanza, dovrà svolgere un ruolo di collegamento tra utenti e Comune, facendosi carico di riportare suggerimenti e osservazioni.

L'Amministrazione avrà cura di comunicare alla ditta i nominativi dei componenti la commissione mensa.

La Commissione oltre ad avere la facoltà di eseguire i controlli indicati all'articolo precedente, potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Sanitario competente.



TITOLO VIII

RESPONSABILITA' PENALITA' E CAUSE DI RISOLUZIONE

art. 36

responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 1 000 000 (unmilione) per danni a cose
- € 3 000.000 (tre milioni) per danni a persone
- € 1 000 000 (unmilione) per sinistro

Copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

art. 37

contratto – garanzia definitiva

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto è comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.

Ove l'aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L'Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario è inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016 a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico dell'Appaltatore, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e in tal caso il Committente procede all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

(si veda art. 38 del presente capitolato)



La stesura del contratto avverrà in forma pubblico amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d'appalto sarà stipulato, divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, entro il termine di legge con spese a carico interamente dell'impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell'Ente appaltante.

art. 38

garanzia definitiva

La ditta aggiudicataria dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016.

La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore competente, in assenza di controversia. La garanzia definitiva, pari all'imposto stabilito nel bando di gara, dovrà essere conforme, nella forma e nei contenuti, a quanto indicato dall'art.103 del decreto prima citato.

A norma dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016, l'Appaltatore, per la sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, da calcolarsi nelle percentuali stabilite dal citato art.103, comma 1, in relazione alla percentuale di ribasso offerto in sede di aggiudicazione.

Tale garanzia fideiussoria, come stabilito dal citato 103, deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Società appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nelle percentuali indicate dall'articolo 93, comma 7 del D.lgs. 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti dal medesimo comma 7.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata delle attività e sarà svincolata, previa verifica e accettazione da parte dell'Amministrazione appaltante, delle attività svolte.

La garanzia sarà, pertanto, svincolata sola a seguito della piena ed esatta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina l'annullamento dell'aggiudicazione e la decadenza dell'affidamento. Nel caso di inadempienze contrattuali, il Comune avrà diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata ed inoltre l'appaltatore dovrà reintegrarla – nel termine che gli sarà prefisso qualora l'Ente appaltante abbia dovuto valersi di essa in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto. Il deposito, infruttifero, resterà vincolato fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

art. 39

divieto di cessione del contratto e di subappalto

È vietata la cessione del contratto, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese, salvo maggiori danni accertati.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il



subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

L'Amministrazione comunale non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di denominazione o ragione sociale.

Alla Ditta appaltatrice è fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

art. 40

penalità

In considerazione della tipologia del servizio destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie e vista l'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità dei prodotti alimentari utilizzati e sulla gestione ed organizzazione del servizio, il Comune si rimette alla correttezza professionale della ditta aggiudicataria.

Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione dell'appalto:

INADEMPIMENTI		SANZIONE €
a) standards igienicosanita ri e obblighi nei confronti del personale e controllo delle strutture	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico sanitario attraverso l'analisi di laboratorio degli alimenti	da 1.000 a 5000
	rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione	da 500 a 3000
	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura	da 500 a 3000
	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	1.000
	mancato rispetto degli standard di pulizia e sanificazione previsti per il locale cucina e i refettori	Da 500 a 1000
	mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie dal personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti	1.000 per ogni tipologia
	inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti	1.00 per ogni tipologia
	violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale ovvero per ogni mancato rispetto delle norme sul personale	5.000
	mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature e degli immobili secondo le modalità previste nel presente capitolato	da 500 a 2000
b) standards merceologici	utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto e/o dichiarato in sede di gara	1.000
c) menù base e dietetici	mancata produzione o consegna di dieta speciale o errata preparazione; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie	750
	per variazioni reiterate del menù di cui all'allegato 2 non concordate con l'Amministrazione comunale	500
d) quantità	non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato	1.000
	non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato	1.000
e) tempistica	mancata consegna dei rifiuti presso ecocentro comunale nella sola giornata di venerdì	500
	ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati per ogni singola sede di ristorazione	1000
	mancato mantenimento della temperatura dei pasti al livello previsto dalle norme vigenti	500

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.



Per altri casi di inadempienze non sopra specificate e in generale per mancato rispetto del presente capitolato e delle norme contrattuali, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 500 ad un massimo di € 5000.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

art. 41

contestazione delle inadempienze

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante PEC che la ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente fornire e che dovrà tenere operativa per tutta la durata dell'affidamento dando tempestiva comunicazione in merito ad eventuali sostituzione.

La ditta appaltatrice potrà presentare le proprie giustificazioni, per iscritto, entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo.

Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento.

Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

art. 42

risoluzione del contratto - recesso

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C. con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nei seguenti casi ed ipotesi in cui la ditta incorresse:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore; cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta; interruzione non motivata del servizio;
- ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti ed obblighi previsti dal presente Capitolato inosservanza di indicazioni e direttive da parte del Comune;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune con PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

art. 43**recesso**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta a mezzo PEC, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti etc).

art. 44**controversie**

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'Appaltatore è il foro di Sassari in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.

art. 45**privacy e riservatezza - trattamento dei dati personali**

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Le Parti si impegnano reciprocamente a trattare i dati personali conosciuti direttamente e/o incidentalmente nell'esecuzione del Contratto, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. Per "normativa vigente" si intende il Regolamento (UE) 2016/679 General Data Protection Regulation, la normativa italiana di adeguamento nonché i provvedimenti adottati dall'Autorità Garante per la protezione dei dati personali.

I dati personali forniti dall'Appaltatore saranno oggetto di trattamento da parte della Committente in conformità a quanto riportato nell'informativa resa disponibile sul sito istituzionale del Comune Ittiri. In ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i..

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

art. 46**spese contrattuali**

Tutte le spese relative alla stipula e alla registrazione del contratto d'appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

art. 47**rinvio a disposizioni di legge**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali, in materia di igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

In considerazione del particolare periodo che stiamo attraversando, relativamente alla diffusione di virus pandemici e/o altre situazioni che necessitano di particolari modifiche allo svolgimento del servizio (es. calamità, pandemia, ecc) l'appaltatore è tenuto, nel rispetto delle norme che verranno dettate dal Governo dai Ministeri e dalle parti Sociali, all'aggiornamento del protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione dei virus negli ambienti di lavoro e/o dalle particolari situazioni che potrebbero comportarne l'esigenza.

In tal caso, e da intendersi che le modalità di fruizione del servizio, ove fosse possibile la sua prosecuzione, devono essere concordate con la S.A. che si riserva, come precedentemente riportato all'art. del presente capitolato, la facoltà di sospendere lo stesso.

art. 48

allegati tecnici

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato 1: D.U.V.R.I Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.

Allegato 2: Menù vidimati dalla ASL servizio SIAN;

Allegato 3: Grammature e ricette;

