



Comune di Serrenti

Provincia del Sud Sardegna

SERVIZIO SOCIALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA SCOLASTICA SCUOLE PUBBLICHE DELL'INFANZIA E PRIMARIA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026, MEDIANTE PROCEDURA APERTA SU SARDEGNA CAT - CIG: 9031107143

INDICE

Premessa	pag. 2
<u>Art. 1 - oggetto del servizio e durata dell'appalto</u>	<u>pag. 2</u>
<u>Art. 2 - modalità di gara</u>	<u>pag. 2</u>
<u>Art. 3 - normativa di riferimento</u>	<u>pag. 2</u>
<u>Art. 4 - modalità di realizzazione del servizio</u>	<u>pag. 3</u>
<u>Art. 4 bis - sistema informatizzato</u>	<u>pag. 5</u>
<u>Art. 5 – organico e personale</u>	<u>pag. 6</u>
<u>Art. 6 – obbligo di sopralluogo</u>	<u>pag.8</u>
<u>Art. 7 – prezzo d'appalto</u>	<u>pag. 9</u>
<u>Art. 7 bis – costi presunti per prestazioni dovute all'emergenza sanitaria</u>	<u>pag. 11</u>
<u>Art. 8 – calendario di erogazione del servizio</u>	<u>pag. 11</u>
<u>Art. 9 – tabella dietetica</u>	<u>pag. 11</u>
<u>Art. 10 – norme e modalità di preparazione dei pasti</u>	<u>pag. 12</u>
<u>Art. 11 – caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto</u>	<u>pag. 13</u>
<u>Art. 12 – approvvigionamento delle derrate</u>	<u>pag. 13</u>
<u>Art. 13 – sicurezza alimentare, eco sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare</u>	<u>pag. 13</u>
<u>Art. 14 – caratteristiche delle materie prime e manipolazione</u>	<u>pag. 14</u>
<u>Art. 15 – piano di autocontrollo HACCP, piano di sicurezza e DUVRI</u>	<u>pag. 15</u>
<u>Art. 16 – trattamento dei residui</u>	<u>pag. 15</u>
<u>Art. 17 – divieti</u>	<u>pag. 15</u>
<u>Art. 18 – verifiche e controlli</u>	<u>pag. 16</u>
<u>Art. 19 – cauzioni</u>	<u>pag. 16</u>
<u>Art. 20 – assicurazioni</u>	<u>pag. 16</u>
<u>Art. 21 – compiti della Stazione Appaltante</u>	<u>pag. 17</u>
<u>Art. 22 – spese, imposte e tasse</u>	<u>pag. 18</u>
<u>Art. 23 – corrispettivi</u>	<u>pag. 18</u>
<u>Art. 24 – disposizioni in merito alla prevenzione della corruzione</u>	<u>pag. 18</u>
<u>Art. 25 – direttore dell'esecuzione del contratto</u>	<u>pag. 18</u>
<u>Art. 26 – divieto di subappalto</u>	<u>pag. 18</u>
<u>Art. 27 – inadempienze penali e risoluzione del contratto</u>	<u>pag. 19</u>
<u>Art. 28 – clausola risolutiva espressa</u>	<u>pag. 20</u>
<u>Art. 29 – osservanza di leggi e regolamenti</u>	<u>pag. 21</u>
<u>Art. 30 – rispetto disposizioni in materia di protezione dei dati personali</u>	<u>pag. 21</u>
<u>Art. 31 – controversie</u>	<u>pag. 22</u>
<u>Art. 32 – recesso</u>	<u>pag. 22</u>
<u>Art. 33 – documenti allegati al contratto</u>	<u>pag. 22</u>
<u>Art. 34 – verifiche preliminari alla stipula del contratto e consegna del servizio</u>	<u>pag. 22</u>
<u>Art. 35 – sottoscrizione del contratto</u>	<u>pag. 23</u>
<u>Art. 36 – disposizioni non riportate</u>	<u>pag. 23</u>
<u>Art. 37 – allegati</u>	<u>pag. 23</u>

PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica rappresenta un fattore importante della vita dell'essere umano e può diventare uno strumento fondamentale per contribuire a una buona condizione di salute, altresì, contiene in sé una valenza di natura didattica oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

Le finalità generali del servizio di ristorazione e refezione collettiva scolastica sono quelle di consentire agli alunni iscritti la fornitura del servizio di mensa scolastica al fine di agevolare i compiti educativi delle famiglie e per rendere effettivo il diritto allo studio.

Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale attraverso la L.R. n° 31/1998.

Il servizio di refezione scolastica viene svolto dal Comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate, rappresenta un servizio di pubblica utilità considerato servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art. 1 della Legge 146/1990 e non può essere interrotto.

È volontà di questa amministrazione garantire a tutte le famiglie degli alunni che frequentano l'Istituto Comprensivo di Serrenti il servizio di mensa scolastica avvalendosi di soggetti esterni.

Il presente Capitolato si ispira alle Linee guida nazionali e direttive regionali che fanno riferimento alla ristorazione scolastica nonché alle indicazioni in ambito nutrizionale fornite dall'OMS e recepite dal Ministero della Salute e dell'Istruzione e a tutto il quadro normativo afferente la ristorazione scolastica.

ART. 1

OGGETTO DEL SERVIZIO E DURATA DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di mensa scolastica nella Scuola pubblica dell'Infanzia e della Primaria per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026.

Il servizio sarà reso indicativamente su comunicazione dell'amministrazione comunale d'intesa con l'istituto comprensivo con decorrenza dal mese di settembre/ottobre 2022 con termine di scadenza nell'anno scolastico 2025/2026 – scadenza maggio/giugno 2026.

Il Servizio si configura come servizio di pubblico interesse e come tale non potrà essere sospeso o abbandonato.

Ai sensi del comma 12 dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto di risoluzione del contratto.

ART. 2

MODALITÀ DI GARA

L'affidamento della presente procedura rientra tra i servizi Categoria 17 – C.P.C. 64 C.P.V. 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica). Categoria nel CAT Sardegna: AG 26 MENSE SCOLASTICHE

L'Appalto per la gestione del Servizio in oggetto sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60, comma 1, del D. Lgs 50/2016 tramite il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95 comma 3 lettera a del D.Lgs. 50 del 2016.) La procedura di gara sarà esclusivamente effettuata tramite procedura aperta con l'utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione telematici attraverso la piattaforma SardegnaCAT, a pena di esclusione dalla gara.

ART. 3

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza:

- delle norme e prescrizioni contenute nel presente Capitolato d'Appalto;
- delle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- della legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);

- delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- dai criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- delle linee guida regionali di cui alla determinazione R.A.S. n° 1567 del 05/12/2016 da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e a quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
- delle linee guida per la ristorazione collettiva del servizio di igiene alimenti e nutrizione della ASSL di Sanluri;
- del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei Contratti Pubblici;
- dei criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- della normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare
 - ✓ Reg. CE n. 852 del 29/04/2004
 - ✓ Reg. CE n. 178 del 28/01/2002
 - ✓ D.P.R. n. 327 del 26/03/1980
 - ✓ Legge n. 283 del 30/04/1962
 - ✓ Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- del Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);
- del Reg. CE n. 834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica) relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08, e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- del decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99 Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della Regione Sardegna;
- della Legge regionale 19.01.2010 n. 1 Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- del Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

ART. 4 MODALITÀ DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra il Comune e il personale della Ditta appaltatrice.

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

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

L'appaltatore provvede:

- alla pulizia e sanificazione, preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, di tutti i locali, arredi e attrezzature, di proprietà comunale e della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo, così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene;
- all'acquisto delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti;
- all'acquisto di quanto necessario per la pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità;

- alla preparazione dei pasti caldi nella cucina della scuola dell'infanzia di via Eleonora d'Arborea, secondo il menù e la tabella dietetica e secondo le caratteristiche merceologiche;
- alla distribuzione pasti caldi ai fruitori del servizio, con scodellamento, nei seguenti plessi scolastici:
Refettorio di via Eleonora d'Arborea (scuola dell'infanzia)
Refettorio di via Gramsci (scuola primaria) con veicolazione dal centro cottura sito in via E. D'Arborea;
- la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica o altro materiale autorizzato, bicchieri in vetro infrangibile o altro materiale autorizzato, posate, vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica;
- all'eventuale fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura, qualora quella esistente di proprietà del Comune risultasse non funzionante o sottodimensionata. La medesima resta di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie potranno essere utilizzati piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno essere sempre disponibili in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- all'allestimento dei tavoli dei refettori, sparcchiatura, igienizzazione e riordino locali refettori dei suddetti plessi scolastici;
- all'assistenza ai minori della scuola, in particolare agli alunni della scuola dell'Infanzia, durante il pranzo, provvedendo in particolare al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta se necessario;
- alla fornitura dell'acqua durante i pasti, in confezione.
- alla fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi ed etici;
- allo sbarazzo, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali sopra individuati, al ritiro dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- al ritiro dei rifiuti con smistamento e raccolta differenziata in base al calendario comunale;
- alla fornitura di tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nel centro cottura e nei locali adibiti a refettorio, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte. La ditta appaltatrice dovrà pertanto fornire quanto necessario per la preparazione, cottura, somministrazione e veicolazione dei pasti;
- a corrispondere all'Ente un canone giornaliero di € 13,50 onnicomprensivo, (conteggiando i giorni effettivi di mensa per anno scolastico, per un importo orientativo di circa € 2.187,00 annuale, calcolato su circa 162 giorni di erogazione del servizio) a ristoro delle spese di gestione dei locali quali, energia elettrica e consumi idrici che dovranno essere corrisposti all'Amministrazione comunale bimestralmente, con modalità da stabilire;
- a garantire la fornitura di pasti veicolati in casi specifici e straordinari, quali ad esempio: interruzione di energia elettrica e dell'acqua, guasti improvvisi dell'attrezzatura, etc., cucinati in altri centri cottura in disponibilità alla ditta;
- a garantire la fornitura di pasti veicolati su richiesta dell'amministrazione per eventi specifici e straordinari;
- a fornire stoviglie monouso biodegradabili, compostabili, ecosostenibili, da utilizzare in casi straordinari;
- al trasporto dei pasti in idonei contenitori termici o isotermici che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti, i mezzi di trasporto dovranno essere in regola con le disposizioni del DPR n. 327 del 26/03/1980 – art. 43 e seguenti.
- ad assicurare l'eventuale fornitura di "cestini pasto" in caso di eventi (esempio la Festa dell'Albero), e l'utilizzo di stoviglie usa e getta biodegradabili, in casi eccezionali/particolari;
- fornitura di un sistema informatico, i cui costi saranno a totale carico della ditta aggiudicataria, che potrà essere quello già in uso al Comune di Serrenti (ZetaSchool) o eventuale altro sistema informatico proposto dalla Ditta, approvato e autorizzato dall'amministrazione comunale, avente caratteristiche e funzionalità similari rispetto a quello in uso. L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali.
- alla gestione di tutta la parte amministrativa, con apertura sportello informativo mensa nei locali comunali, con un operatore amministrativo secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.
- Creazione di una pagina in social network, ad esempio Facebook/Instagram "Mensa scolastica Comune di Serrenti" dove la Ditta aggiudicataria curerà la pubblicizzazione, aggiornamento e informazioni riguardanti il servizio mensa scolastica del Comune e altro materiale e attrezzatura informativa, quali bacheche nei plessi scolastici, locandine e quanto necessario.

- Verificare periodicamente la qualità delle prestazioni erogate, con particolare riferimento alla soddisfazione dell'utenza; tale verifica deve consistere nella rilevazione dei dati, nella loro elaborazione e nella messa a disposizione della Stazione Appaltante, in tempi ragionevoli, al fine di renderli noti all'utenza.

In caso di persistenza dell'emergenza sanitaria in atto l'appaltatore sarà tenuto a rispettare le Linee guida o la normativa in materia di protocollo anti covid.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici presenti di proprietà del Comune sono a carico dell'ente, mentre tutte le spese di manutenzione ordinaria sono a carico della ditta appaltatrice.

La ditta dovrà fornire inoltre tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio, se pure non contemplato nel presente capitolato.

La stazione appaltante mette a disposizione locali propri adibiti a centro cottura e a refettori. Il centro cottura è situato presso la scuola dell'infanzia in via E. D'Arborea. Dal momento della consegna e fino al termine del contratto, la ditta assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della ditta appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, imputabili all'appaltatore e/o a terzi ma dallo stesso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.

I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni addotte presentate dalla ditta non vengano accolte, e la ditta non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicatrice, secondo quanto stabilito nel presente capitolato.

L'Amministrazione durante il periodo di sospensione del servizio si riserva di utilizzare il centro cottura e le attrezzature presenti senza che la ditta possa eccepire alcunché.

La ditta non potrà utilizzare il centro cottura di proprietà del comune per altri servizi non attinenti e non autorizzati dal comune di Serrenti.

ART. 4 BIS SISTEMA INFORMATIZZATO

Il sistema informatizzato del servizio dovrà consentire le seguenti operazioni generali:

- ✓ iscrizioni on line al servizio di mensa scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori degli alunni, docenti e collaboratori), con indicazione della classe frequentata;
- ✓ attivazione/cessazione utente;
- ✓ elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del rilascio della certificazione di spesa per fini fiscali;
- ✓ rilevazione giornaliera presenze/assenze, per la definizione dei pasti da preparare;
- ✓ visualizzazione dati sia per utente sia per classe;
- ✓ gestione tariffe differenziate a carico degli utenti secondo le tariffe stabilite dal Comune;
- ✓ gestione separata degli incassi per:
 - pagamenti per l'anno scolastico in corso (pagamenti anticipati);
 - pagamenti relativi ad anni scolastici precedenti (pagamenti posticipati);
 - pagamenti distinti per ciclo scolastico (scuola infanzia – scuola primaria);
- ✓ estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;
- ✓ elenco utenti con saldo attivo;
- ✓ elenco utenti con saldo passivo;

- ✓ interoperabilità con sistema PagoPa eventualmente adottato dal Comune, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);
- ✓ esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/non paganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;
- ✓ accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, con proprie credenziali, per la presentazione della domanda di iscrizione al servizio, con eventuali allegati (ad esempio certificazione sanitaria per intolleranze alimentari e/o richieste diete speciali per motivi etici/religiosi) e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area riservata utente anche da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune;
- ✓ sistema di invio comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo criteri variabili stabiliti dall'Amministrazione.

Il sistema informatizzato del servizio dovrà avere una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori e degli utenti.

ART. 5 ORGANICO E PERSONALE

ORGANICO

- ✓ CUOCO E AIUTO CUOCO: dovranno avere un'esperienza professionale specifica nel settore oggetto dell'appalto Mensa Scolastica, di almeno 5 anni il cuoco e almeno 3 anni per l'aiuto cuoco. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio;
- ✓ ADDETTI mensa, sporzionamento e sanificazione locali: devono essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello sufficienti a garantire un'efficiente erogazione del servizio;
- ✓ ADDETTO AMMINISTRATIVO: dovrà provvedere alla raccolta iscrizioni e ricezione domande on-line, rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati, monitoraggio pagamenti e crediti, incluso eventualmente anche il sistema di pagamento con Pagopa, alla gestione di tutta la parte amministrativa, con apertura sportello informativo mensa nei locali comunali, per circa n° 12 ore mensili per n. 10 mesi. Altresì dovrà raccogliere le certificazioni delle intolleranze per la preparazione di pasti con diete speciali.

PERSONALE

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Amministrazione comunale, l'Istituto scolastico e il personale dell'appaltatore (anche se costituito da un raggruppamento o consorzio di operatori economici). La Ditta deve indicare, contestualmente alla formulazione dell'offerta, in sede di Offerta tecnica, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento e il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune. Il personale adibito al servizio in argomento, che il concorrente avrà proposto in sede di gara nell'offerta tecnica, deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve curare scrupolosamente l'igiene personale, essere munito di apposite certificazioni di idoneità sanitaria e rispettare le indicazioni prescritte nel Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e deve altresì mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, oltre che disponibilità alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei diversi plessi dell'istituto scolastico, degli insegnanti e degli alunni.

L'appaltatore dovrà garantire che il personale in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, sia presente in numero adeguato per l'erogazione del pasto nei tempi stabiliti.

Nel caso in cui dovessero verificarsi disservizi a causa di personale insufficiente il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto ai refettori che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il personale deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore. Il nominativo di tutto il personale utilizzato, con le corrispondenti qualifiche e il CCNL applicato, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione. L'Amministrazione comunale, prima della restituzione della cauzione definitiva, potrà verificare tramite l'Ispettorato del lavoro e gli istituti assicurativi l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente Capitolato.

– Referenti del servizio e contatti

Prima della stipula del contratto d'appalto e comunque prima dell'avvio del servizio, la ditta comunica all'Amministrazione comunale un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento.

Sempre entro il termine di cui sopra, la ditta dovrà indicare le figure professionali elencate di seguito:

- ✓ un Responsabile Referente della ditta, il quale avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e altre problematiche anche di natura tecnica nonché garantire la presenza per eventuali incontri con i rappresentanti del Comune e scolastici. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al Referente designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione;
- ✓ un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali (medico dietologo o dietista o biologo nutrizionista);
- ✓ un referente del servizio di informatizzazione.

I referenti sopra elencati dovranno essere sempre reperibili telefonicamente durante l'orario del servizio (intendendosi orientativamente dalle ore 9 alle ore 15), a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali.

– CCNL di settore applicato

Nel rispetto del disposto dell'art. 30 comma 4, del D.Lgs.50/2016, dovrà essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore oggetto dell'appalto. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato.

– Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale (e, al contempo, assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza), 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'operatore economico uscente, come previsto dall'art.50 del D. Lgs. n. 50 /2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato 4 del presente Capitolato.

– Abbigliamento da lavoro

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi e in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. n. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI elaborato ai sensi dell'art.26 del D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante le generalità del lavoratore, qualifica e il nome del datore di lavoro.

Gli indumenti devono essere adeguati alle mansioni svolte.

– Formazione e aggiornamento professionale

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- ai sensi del Reg. CE 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- ai sensi del D. Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine e attrezzature, esigerne il corretto impiego;
- protocolli di sicurezza relativi al contenimento del rischio di contagio da COVID 19;

La formazione dovrà inoltre riguardare i temi relativi a:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso di prodotti detergenti a basso impatto ambientale;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatori, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).

Il Comune ha redatto, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI, pertanto l'Impresa aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta a effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo della durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

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

ART. 6 OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare obbligatoriamente il sopralluogo presso i locali adibiti a "centro cottura" nella scuola statale dell'infanzia di via Eleonora d'Arborea, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà dichiarare di accettare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, l'uso gratuito del centro cottura con gli arredi ed attrezzature presenti, impegnandosi altresì a provvedere a proprie spese all'acquisto di ulteriori arredi ed attrezzature occorrenti per il regolare svolgimento del servizio.

Il sopralluogo può essere effettuato non oltre il 17/01/2022. Il sopralluogo deve essere effettuato nei soli giorni che verranno stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice e con questi concordato previo appuntamento da richiedere all'indirizzo e-mail servsociale.serrenti@tiscali.it

All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, predisposto dalla stazione appaltante (All. 10), a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Il sopralluogo deve essere effettuato da un solo rappresentante legale, o da un direttore tecnico del concorrente, come risulta da certificato. Può essere fatto anche da soggetto diverso solo se munito di procura o altro atto di delega scritto.

In caso di raggruppamenti temporanei, sia costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 37 comma 5 del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati.

ART. 7
PREZZO D'APPALTO

La stima degli oneri necessari all'acquisto del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico (il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato, quadriennio 2022/2026 con decorrenza da sett/ottobre 2022 e fino alla conclusione dell'anno scolastico 2025/2026, e sulla valutazione dei dati pasti/anno somministrati in media negli anni scolastici precedenti (escluso il periodo di emergenza covid che ha determinato periodi di chiusura del servizio, tenendo in considerazione un abbattimento del numero dei pasti rispetto al numero degli alunni iscritti del 30% per la scuola dell'infanzia e del 4% per la scuola primaria nonché stabilito sul costo unitario per pasto di € 5,50 esclusa IVA al 4% (di cui € 0,01 per oneri di sicurezza), quest'ultimo individuato da analisi generale dei costi correnti per servizi analoghi nel territorio regionale.

CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO

RIEPILOGO COSTO GARA MENSA 2022/2026	
IMPORTO A BASE DI GARA	€ 536.038,11
ONERI DI SICUREZZA	€ 1.000,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA	€ 537.038,11
IVA 4%	€ 21.481,52
TOTALE COMPRENSIVO DI IVA	€ 558.519,63

L'importo non include i costi legati all'emergenza covid. In caso di persistenza della pandemia si procederà ad un calcolo aggiuntivo del prezzo unitario/pasto.

Al fine di avere una stima orientativa del servizio in oggetto, si riportano i dati relativi ai minori iscritti, ma non necessariamente frequentanti quotidianamente il servizio mensa nell'anno scolastico 2021-2022, così come comunicato dall'Istituto Comprensivo Statale, così ripartito relativamente all'anno scolastico 2021/2022:

- Scuola Infanzia n. 94 alunni
- Scuola primaria n. 81 minori
- Insegnanti numero pasti annui quantificati in base al contributo MIUR

Alla luce della frequenza ordinaria, si è individuata una percentuale media di assenze mensili del 30% per la scuola dell'Infanzia e 4% scuola Primaria relativamente alla frequenza della mensa scolastica.

I pasti per gli insegnanti vengono assicurati con fondi MIUR per un importo complessivi di € 6.503,11 per anno scolastico, così come previsto nel bilancio comunale.

Pertanto i dati presi in considerazione nella programmazione del servizio in oggetto e della gara d'appalto, sono i seguenti:

- Scuola Infanzia iscritti n. 94 alunni con riduzione del 30% (assenze medie) ► n. 65 giornalieri
- Scuola primaria iscritti n. 81 alunni con riduzione del 4% (assenze medie) ► n. 77 giornalieri
- Insegnanti n. pasti per anno scolastico: 1.139 circa.

Per quanto concerne gli anni scolastici successivi, non si ha certezza di eventuale implementazione o diminuzione delle classi a tempo pieno della scuola primaria, né degli iscritti al servizio. Tuttavia si è tenuto conto dell'attuale assetto numerico e organizzativo della scuola.

Il servizio sarà erogato:

- a) Agli alunni della scuola dell'infanzia (3-5 anni);
- b) Agli alunni della scuola primaria (6-11 anni);
- c) Al personale scolastico con fondi MIUR per un importo complessivo per anno scolastico di € 6.503,11.

Il numero dei pasti complessivo presunto durante l'affidamento del servizio è di circa 97.639, comprensivo dei pasti per i docenti, suddiviso orientativamente nel modo specificato nella tabella indicata nel successivo art. 8, ribadendo che i numeri potranno subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in quanto potrebbero intervenire variabili imprevedibili, quali diminuzione/aumento delle assenze, degli iscritti e/o delle classi, eventuale protrarsi della situazione pandemica, o altre cause o circostanze che dovessero venire a crearsi, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Pertanto la fornitura che la

ditta è tenuta a effettuare, potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli qui indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Orientativamente la suddivisione dei pasti nel quadriennio sarà così ripartita:

Descrizione	Periodo	N° pasti
Infanzia	SET/OTT – DIC 2022	3965
Primaria	SET/OTT – DIC 2022	4.697
Personale scolastico	SET/OTT – DIC 2022	379

Descrizione	Periodo	N° pasti
Infanzia	A.S. 2023	10.725
Primaria	A.S. 2023	11.858
Personale scolastico	A.S. 2023	1.139

Descrizione	Periodo	N° pasti
Infanzia	A.S. 2024	11.180
Primaria	A.S. 2024	12.320
Personale scolastico	A.S. 2024	1.139

Descrizione	Periodo	N° pasti
Infanzia	A.S. 2025	11.180
Primaria	A.S. 2025	12.320
Personale scolastico	A.S. 2025	1.139

Descrizione	Periodo	N° pasti
Infanzia	GEN/GIU 2026	7.215
Primaria	GEN/GIU 2026	7.623
Personale scolastico	GEN/GIU 2026	760

La gara è finanziata con fondi propri di Bilancio, fondi MIUR (quota per pasti insegnanti) e con i proventi, variabili, versati dai fruitori del servizio stesso che si attestano intorno a una percentuale del 35% dell'importo complessivo (suscettibile di aumento o diminuzione).

Inoltre verranno forniti i pasti al personale scolastico esclusivamente con i fondi messi a disposizione dal MIUR, per un importo di € 6.503,11 per anno scolastico, suscettibile di aumento o diminuzione in base ai finanziamenti effettivi che verranno erogati dal Ministero in favore di questo comune.

Qualora il personale scolastico volesse usufruire appieno dei pasti, potrà accordarsi direttamente con la ditta aggiudicatrice.

Il totale presunto dei pasti durante l'intera durata del contratto (calcolato quale somma del numero degli alunni e degli insegnanti, tenuto conto del tasso fisiologico di assenze) non è impegnativo per l'Ente.

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni in aumento o in diminuzione, a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico, ed in ogni caso per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Pertanto, qualora, il numero dei pasti dovesse variare in difetto o in eccesso, lo stanziamento previsto varierà proporzionalmente.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di alunni con patologia debitamente certificata, senza oneri aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati. La Ditta dovrà presentare mensilmente, contestualmente all'emissione della fattura, una scheda di riepilogo in cui vengano specificati per il mese di riferimento, il numero totale dei giorni di erogazione del servizio, indicando per ciascuna giornata di erogazione il numero dei pasti forniti distinti per alunni della scuola Infanzia, alunni della scuola Primaria e insegnanti.

ART. 7 bis
COSTI PRESUNTI PER PRESTAZIONI DOVUTE ALL'EMERGENZA SANITARIA

Nel caso in cui dovesse protrarsi l'emergenza sanitaria e, conseguentemente, le misure di contrasto messe in atto dalle istituzioni scolastiche di concerto con l'amministrazione comunale, l'aggiudicatario dovrà garantire la predisposizione di tutte le misure che si renderanno necessarie per la gestione ottimale del servizio. Secondo le stime effettuate si prenderanno in considerazione i maggiori costi presunti dovuti alla gestione dell'emergenza derivanti indicativamente dalle seguenti attività:

- spese per aumento ore settimanali personale utilizzato per gestione emergenza;
- spese di sanificazione dei locali e delle aree interessate.

I maggiori oneri derivanti dall'attuazione delle speciali misure verranno accertate e concordate di concerto tra l'aggiudicatario e il Comune, e fatturate distintamente dall'aggiudicatario, con tempi e modalità stabiliti successivamente qualora dovesse verificarsi tale situazione.

Inoltre in ragione della situazione derivante dall'emergenza sanitaria, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla procedura di aggiudicazione, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero dei pasti richiesti. Tali condizioni verranno trattate come varianti in corso d'opera, con eventuale revisione del prezzo, se dovuta.

ART. 8
CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere garantito per n. 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, nel rispetto del calendario scolastico, nei plessi sotto indicati:

Tipologia fruitori mensa	Sede mensa	Frequenza servizio	N° alunni con abbattimento per assenze medie	N° giorni complessivi di erogazione	N° pasti complessivi
Alunni infanzia scuola	Via E. D'Arborea	N°5 giorni/settimana dal lunedì al venerdì	N° 65 (94 – 30%)	N° 681	N° 44.265
Alunni primaria scuola	Via A. Gramsci	N°5 giorni/settimana dal lunedì al venerdì	N° 77 (81 – 4%)	N° 634	N° 48.818
Personale scolastico					N° 4.556

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale della ditta.

La distribuzione dei pasti avverrà con orario da concordare col Dirigente Scolastico.

ART. 9
TABELLA DIETETICA

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù di cui all'allegato 1 al presente Capitolato, utilizzando le materie prime aventi le caratteristiche merceologiche minime indicate nell'allegato 2 e quelle offerte in sede di gara.

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etico-religiosi e per gli utenti affetti da particolari malattie, allergie e/o intolleranze alimentari, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Altresì la ditta dovrà raccogliere le certificazioni delle intolleranze per la preparazione di pasti con diete speciali.

Il prezzo del pasto destinato alle diete speciali sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti comuni.

Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

La stazione appaltante potrà richiedere di diversificare il menù a seconda della stagionalità dei prodotti in menù autunno/inverno e primavera /estate. L'eventuale menù modificato, su richiesta della stazione appaltante, dovrà essere predisposto da parte di un nutrizionista dell'appaltatore e sottoposto dallo stesso all'approvazione della competente Asl.

ART. 10 **NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica della R.A.S., che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nelle stesse Linee Guida potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

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

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

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

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

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

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo

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

ART. 11 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

La ditta aggiudicataria, oltre alla somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia presso il refettorio che ha sede nello stesso plesso scolastico in cui si trova il centro cottura, dovrà assicurare il servizio di confezionamento e trasporto dallo stesso centro di cottura al refettorio della scuola primaria, con mezzi e personale adeguati, sino all'interno della sala mensa dove è attivato il servizio di mensa scolastica nei tempi previsti.

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

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

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

Le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multi porzione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Appaltatrice.

I contenitori dei pasti da somministrare agli alunni della scuola primaria dovranno essere trasportati in appositi carrelli portavivande in acciaio.

Nell'eventualità di trasferimento temporaneo ed eccezionale dei refettori in altre sedi diverse e più distanti dal centro cottura, la ditta, su richiesta dell'Amministrazione, dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso le sale mensa con l'utilizzo di propri mezzi che dovranno rispondere ai requisiti di legge.

ART. 12 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

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

ART. 13 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

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

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);

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

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

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

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM e successive modificazioni ed integrazioni.

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici 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. CE N. 509/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

Per filiera corta si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno l'80% del numero di materie prime alimentari impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) così ripartite:

- 40% certificate Biologiche
- 40% di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta.

La ditta partecipante dovrà indicare, nell'offerta tecnica, l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i preaccordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta, nonché dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

Il concorrente dovrà inserire nella Busta Tecnica la Scheda Qualità degli Alimenti (All. 10) debitamente compilata in riferimento alla tabella dietetica allegata al presente capitolato.

ART.14

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa e alle Linee guida della Regione Sardegna citate precedentemente. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel relativo allegato al presente capitolato.

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

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

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

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

La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e nelle Linee guida della Regione Sardegna citate precedentemente, oltre a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

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

ART. 15

PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP, PIANO DI SICUREZZA E DUVRI

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

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

ART. 16

TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 23 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

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

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

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

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

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

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

ART. 17

DIVIETI

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

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

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

Inoltre è fatto divieto l'ingresso nel locale mensa (centro cottura) a persone estranee alla Ditta Appaltatrice se non espressamente autorizzate dal Comune.

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

ART. 18 VERIFICHE E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli, tramite propri addetti o incaricati, per esercitare il proprio dovere di vigilanza e per verificare la corrispondenza del servizio svolto, alle norme stabilite nel presente capitolato anche mediante acquisizione di ogni documento ritenuto utile al fine di una puntuale verifica.

L'aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Comune.

La ditta appaltatrice fornirà tutta la collaborazione necessaria al fine di consentire al personale comunale l'accesso ai locali di preparazione dei pasti e fornirà tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione richiesta.

ART. 19 CAUZIONI

CAUZIONE PROVVISORIA

La Ditta partecipante è tenuta a prestare una garanzia, pari al 2% del prezzo di base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, secondo le previsioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n°50/2016.

Detta garanzia potrà quindi essere prestata mediante fideiussione, costituita con polizza fideiussoria o fideiussione bancaria presso gli Istituti legalmente autorizzati, ovvero rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze;

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

Ai sensi dell'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n°50/2016, il concorrente dovrà, a pena d'esclusione, produrre unitamente alla cauzione provvisoria ed eventualmente anche all'interno della stessa cauzione provvisoria, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all' art. 103 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi e per gli effetti del l'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, la Ditta aggiudicataria, all'atto della firma del contratto dovrà prestare una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa che deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività alla garanzia medesima entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione di cui sopra sarà svincolata al termine del contratto, e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, questa Amministrazione, potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con la ditta/impresa, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva ed all'addebito delle eventuali maggiori spese.

ART. 20 ASSICURAZIONI

La gestione del servizio oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si

intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato e indenne il Comune e gli Istituti scolastici da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a terzi o a cose o a suoi mobili e immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

Il Comune, gli Istituti scolastici e i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Ogni e qualsiasi responsabilità e onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria è pertanto direttamente responsabile sia civilmente sia penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsivoglia danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune.

Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte del Comune.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;
- i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per anno, con sotto-limite non inferiore a € 1.000.000,00 per prestatore di lavoro infortunato.

La citata assicurazione RCT/RCO dovrà prevedere nella "descrizione del rischio assicurato", l'espresso richiamo all'oggetto dell'appalto del presente Capitolato Speciale.

L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificino danni.

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal precedente comma del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Si chiede, altresì, Polizza Infortuni degli utenti del servizio per un massimale di Euro 200.000,00 per il caso di morte e di invalidità permanente e di Euro 2.500,00 per rimborso spese mediche per infortunio. Si richiede, inoltre, che gli utenti del servizio siano considerati terzi tra loro.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria.

ART. 21 COMPITI DELLA STAZIONE APPALTANTE

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire la più ampia collaborazione mediante il RUP per l'organizzazione di un servizio efficace, efficiente ed attraverso la consulenza delle figure professionali di ruolo nell'Ente.

ART. 22
SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento dei servizi, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'appaltatore che verserà quanto dovuto prima della stipulazione del contratto.

ART. 23
CORRISPETTIVI

La liquidazione dei compensi a favore della ditta appaltatrice avverrà con cadenza mensile, dietro presentazione di regolare fattura, entro 30 giorni dal ricevimento della stessa al Sistema Integrato di Interscambio.

L'Amministrazione ha facoltà di sospendere i pagamenti all'aggiudicatario nel caso siano constatate inadempienze e fino alla loro regolarizzazione. Gli eventuali ritardi nei pagamenti non daranno diritto alla Ditta di richiedere la risoluzione del contratto.

La Ditta provvederà ad emettere regolari fatture in formato elettronico intestate a: Comune di Serrenti – Via Nazionale, 182 – 09027 (SU) – C.F.: 01561670926 - Codice Univoco Ufficio: KY7YI8 - Nome Ufficio: Servizi Sociali.

Ogni fattura dovrà indicare dettagliatamente:

- le prestazioni effettuate, il provvedimento di impegno di spesa, il periodo di riferimento, il CIG: 9031107143 attribuito all'intervento dall'ANAC e la dicitura operazione con "scissione dei pagamenti" di cui al DM. 23.01.2015.

La Ditta dovrà presentare mensilmente, contestualmente all'emissione della fattura, una scheda di riepilogo in cui vengano specificati per il mese di riferimento, il numero totale dei giorni di erogazione del servizio, indicando per ciascuna giornata di erogazione il numero dei pasti forniti distinti per alunni della scuola Infanzia, alunni della scuola Primaria e insegnanti.

La Ditta assume l'obbligo della tracciabilità dei pagamenti ai sensi dell'art. 3, L. 136 del 07.09.2010 e il contratto si intenderà risolto di diritto nel caso in cui per le transazioni ci si avvalga di canali diversi da banche o Poste s.p.a.

ART. 24
DISPOSIZIONI IN MERITO ALLA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

In materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni la Ditta deve fornire ogni informazione utile all'Amministrazione per adempiere alla Legge n. 190/2012 e successivo D.Lgs. 33/2013 e s.m.i. in particolare così come modificati dal D.Lgs. 97/2016.

In ottemperanza alle misure anticorruzione previste dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione della stazione appaltante, alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria non dovranno essere presenti in persone di cui all'art.53, comma 16 ter del D.lgs 165/2001. La Committenza prevede azioni di monitoraggio annuale relative al rispetto del divieto di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.lgs 165/2001.

ART. 25
DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune, potrà nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto. Nel caso, il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato all'impresa aggiudicataria.

ART. 26
DIVIETO DI SUBAPPALTO

È fatto esplicito divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare, in tutto o in parte i Servizi oggetto del presente capitolato pena l'immediata risoluzione del contratto.

ART. 27
INADEMPIENZE PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore del servizio si impegna a garantire la piena osservanza di tutte le disposizioni del presente Capitolato, pena la rescissione del contratto.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi agli obblighi contenuti nel presente capitolato il committente potrà applicare penali come di seguito esplicitato:

1. penale pecuniaria forfettaria € 2.000,00 per ciascuna delle seguenti inadempienze:
 - mancata o irregolare applicazione delle norme sui contratti di lavoro;
 - mancata o irregolare applicazione delle norme in materia di assunzione dei disabili;
 - mancato o ritardato pagamento per più di una mensilità degli emolumenti dovuti al personale;
 - mancato rispetto del piano di aggiornamento e formazione del personale;
 - violazione della normativa sulla privacy di cui al D.Lgs. 196/2003;
2. penale pecuniaria forfettaria € 1.500,00 per ciascuna delle seguenti inadempienze:
 - mancata, insufficiente o ritardata attivazione del servizio nei tempi e con le modalità previsti dal presente capitolato, salvo causa di forza maggiore o evento eccezionale debitamente documentati;
 - pregiudizievole e doloso comportamento da parte degli operatori che causi danno agli utenti rispetto alle disposizioni del presente capitolato.

Inoltre il Comune a tutela delle norme del presente Capitolato, si riserva, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni, di applicare le seguenti penali:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinate alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata): € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto del rapporto percentuale dell'80% minimo della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite: 40% Biologico e 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta: € 500,00
- Presenza di personale non autorizzato presso il centro cottura: € 100,00

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

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

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

L'Amministrazione procederà preventivamente alla contestazione degli addebiti all'appaltatore a mezzo Pec, entro 5 giorni lavorativi dalla presa d'atto del fatto.

Alla contestazione dell'inadempienza la ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione. Nel caso di mancata o insufficiente giustificazione l'importo della penale comminata verrà dedotto in compensazione dalla prima fattura utile.

Ai sensi dell'art. 1453 e seguenti del Codice Civile, fatta salva l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto per inadempimento in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta appaltatrice, qualora, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito, qualora l'appaltatore si renda colpevole di gravi irregolarità e/o gravi negligenze e/o di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione.

Qualora, entro detto termine l'impresa aggiudicataria non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà, inoltre, qualora l'appaltatore contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato, ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Istituto scolastico. L'Amministrazione comunale procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti compresa l'eventuale esecuzione in danno.

ART. 28 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, si elencano di seguito le cause di risoluzione espressa (art. 1456 C.C.):

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione del divieto di subappalto;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del Centro di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
- q) nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Amministrazione comunale con effetto immediato. In tal caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione comunale ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei casi di risoluzione del contratto indicati al presente articolo e al precedente art.27 del presente Capitolato, l'Amministrazione comunale avrà diritto di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento, con facoltà di affidare il servizio, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse e approvate, alla ditta che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti previsti dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti o con affidamento a terzi mediante procedura d'urgenza in caso di esaurimento graduatoria, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa aggiudicataria uscente. Gli oneri derivanti da ciò sono compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa o dolo.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni, compresi quelli eventualmente arrecati dall'Impresa all'Istituto scolastico.

Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata all'indirizzo: protocollo.serrenti@pec.comunas.it.

ART. 29 OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente Capitolato, nei rapporti di diritto tra appaltatore e Comune, fatto salvo quanto definito dal codice dei contratti pubblici, si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici. L'impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

ART. 30 RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi degli art. 13 e 14 del GDPR n. 679/2016 (General Data Protection Regulation), in materia di protezione di dati personali, si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Serrenti, sotto la responsabilità del Comune di Serrenti - Titolare del Trattamento dei dati personali.

2. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

3. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

4. La comunicazione e diffusione dei dati conferiti dei dati conferiti avverrà secondo quanto disposto dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi, nonché per gli casi previsti per legge quali la pubblicazione nel sito web dell'ente, nella sezione Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio on-line e simili.

5. I dati conferiti potranno inoltre essere trasmessi ad altri soggetti (controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

6. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli dal 15 al 22 del GDPR n. 679/2016 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Serrenti in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali.

ART. 31 CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere fra il Comune e l'appaltatore, circa l'applicazione delle penali indicate nel presente Capitolato, saranno definitivamente e insindacabilmente decise dal Comune. Per altre controversie che dovessero sorgere in conseguenza del contratto di cui è oggetto il presente capitolato è competente il Foro di Cagliari.

ART.32 RECESSO

L'Amministrazione potrà recedere dal contratto in qualunque momento e per qualsiasi motivo avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del Codice Civile.

ART. 33 DOCUMENTI ALLEGATI AL CONTRATTO

Il presente Capitolato ed i suoi allegati costituiranno parte integrante dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria dell'appalto.

ART. 34 VERIFICHE PRELIMINARI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO E CONSEGNA DEL SERVIZIO

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

A seguito della comunicazione ufficiale di aggiudicazione definitiva a favore dell'appaltatore da parte della stazione appaltante e prima della consegna del servizio, l'aggiudicatario è tenuto ad esibire, entro e non oltre dieci giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione a pena di decadenza dall'appalto, tutta la documentazione in originale inerente:

- a) La garanzia definitiva
- b) Le assicurazioni previste dal presente capitolato
- c) L'elenco del personale impiegato, con relativa denuncia agli Enti Previdenziali ed assistenziale con relative qualifica, numero di matricola, numero d'iscrizione libro paga, numero posizione previdenziale.

A seguito del buon esito degli adempimenti e verifiche di cui al precedente articolo, il Responsabile del Servizio procederà alla consegna del Servizio previa stipulazione del contratto d'appalto.

Al fine di garantire il servizio agli utenti, potrà essere dato avvio all'esecuzione del contratto sotto le riserve di legge, constatandolo dalla comunicazione di consegna, nelle more della stipulazione del contratto medesimo.

L'avvio del servizio è in ogni caso subordinato agli accertamenti antimafia previsti dalla Legge ed alla costituzione della cauzione definitiva.

ART. 35
SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

Il soggetto vincitore dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto secondo i riferimenti di legge previsti dall'art. 32 D. Lgs 50/2016 comma 14.

ART. 36
DISPOSIZIONI NON RIPORTATE

Per tutto quanto non stabilito nel presente capitolato speciale valgono le vigenti disposizioni di legge regolanti la materia.

ART. 37
ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, per farne parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

1. Tabella dietetica approvata dalla ATS;
2. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
3. Inventario attrezzature di proprietà comunale;
4. Elenco personale attualmente impiegato.

Il RUP
Responsabile Unico del Procedimento
Ass. Soc. Spec. M. Giuseppina Cossu