



COMUNE DI MONTRESTA - Provincia di Oristano

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DELLA MENSA SCOLASTICA EPR ALUNNI INSEGNANTI E PERSONALE
ATA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI MONTRESTA
PERIODO OTTOBRE 2023 – MAGGIO 2024
A.S. 2023_2024
“TRAMITE PROCEDURA APERTA AI SENSI AI SENSI DELL'ART. 60 , COMMA 1 DEL
D. LGS. N. 50/2016”

Codice CIG: Z0C3BA7FBC
CPV: 55523100-3

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto è bandito con la procedura aperta aggiudicazione con il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D.L.gs 18 aprile 2016 n°50 e ss.mm.ii.

Ha per oggetto l'erogazione del **servizio di mensa scolastica** per gli alunni ed il personale docente e non docente della Scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Montresta sita in Via Roma.

Qualora si verificassero delle interruzioni non previste e non prevedibili da parte della stazione appaltante, anche in relazione ad eventi imprevisi dipendenti dall'organizzazione dell'istituzione scolastica, che comportino la sospensione temporanea o definitiva del servizio mensa, nessuna rivendicazione di carattere economico potrà essere avanzato dall'appaltatore nei confronti della stazione appaltante.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto nelle more dell'espletamento di una nuova gara per l'affidamento del servizio.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei **CAM**, approvati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020: **“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”** - GURI n. 90 del 04 aprile 2020.

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica. Date ed orari saranno comunicati alla ditta appaltatrice.

I tempi di consumo dei pasti saranno indicati in sede di affidamento.

Il numero medio settimanale dei pasti viene determinato preventivamente come segue:

- Scuola dell'infanzia circa n° 10 pasti al giorno per 5 gg settimanali
- Scuola Primaria circa n° 14 pasti al giorno per 5 gg SETIMANALI

L'appalto ha per oggetto quanto segue:

- approvvigionamento ed immagazzinamento degli alimenti e delle bevande occorrenti per la preparazione dei pasti, la preparazione giornaliera dei pasti, ivi compresi quelli speciali per gli utenti soggetti a diete particolari, il trasporto - alle scuole non provviste di cucina - e la somministrazione giornaliera dei pasti, l'apparecchiatura, la distribuzione, ivi compreso lo sminuzzamento e/o la sbucciatura dei cibi, la sparecchiatura, il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori e delle cucine, il lavaggio delle stoviglie, pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa, pulizia locali contenenti dette attrezzature, pulizia locali adibiti a dispensa ed al porzionamento dei pasti, fornitura di acqua minerale (in alternativa con quanto disposto al successivo art. 7), di tovaglie e tovaglioli (con caratteristiche previste dai CAM e specificate nel successivo art. 14) e ogni altra attività o fornitura necessaria al buon espletamento del servizio;

Il servizio sopra descritto include:

- preparazione e confezionamento dei pasti presso i locali del Centro di Aggregazione Sociale Via Asilo ;
- trasporto dei pasti con mezzi idonei in possesso di tutte le autorizzazioni di legge presso la sede scolastica sita Via Roma;
- somministrazione dei pasti con personale idoneo;
- preparazione e riordino locali di refezione ubicati presso le scuole destinatarie;

Il servizio dovrà, inoltre:

- svolgersi in orario compatibile con le normali esigenze della Scuola.
- essere svolto dalla ditta aggiudicataria con propri capitali e con proprio personale mediante apposita organizzazione a suo rischio e con esonero di ogni responsabilità presente e futura per il Comune.

Fra gli oneri a carico della ditta per l'espletamento del servizio in questione, si individuano in particolare:

- a) acquisto, confezionamento, cottura, somministrazione di alimenti e bevande (acqua in confezioni sigillate);
- b) preparazione del numero dei pasti giornalmente richiesti dalle autorità scolastiche ogni mattina all'inizio delle lezioni, attenendosi alla tabella dietetica predisposta dalla competente Azienda Sanitaria Locale, che forma parte integrante e sostanziale del presente atto, rispettando scrupolosamente le quantità e qualità degli alimenti;
- c) preparazione di eventuali menù differenziati in presenza di utenti affetti da patologie attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze dettate da scelte religiose per i quali verrà fatta segnalazione scritta. Ogni menù speciale deve essere confezionato in modo tale da essere facilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportato in contenitori monoporzione isotermici.
- d) allestimento della sala mensa (approntamento tavoli, fornitura tovaglioli di carta, lavaggio stoviglie, etc.);
- e) consegna dei pasti presso le scuole interessate dal servizio, sporzionamento, distribuzione ai tavoli e successiva sparcchiatura;
- f) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a sala mensa e cucina, nonché di tutte le attrezzature utilizzate e il conferimento giornaliero dei rifiuti prodotti con l'utilizzo di contenitori e sacchi idonei per la raccolta differenziata;
- g) consegna mensile all'amministrazione di tabelle attestanti il numero dei pasti erogati, per classe e per utente.

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente nei locali di proprietà del Comune siti in via Asilo 8/A. **Non si accettano pasti preconfezionati e preparati al di fuori di detta struttura o in giorni precedenti a quelli in cui verranno somministrati.** E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

I pasti saranno trasportati presso la scuola di Via Roma dalla ditta appaltatrice con automezzi propri e contenitori idonei sotto il profilo igienico sanitario nel rispetto delle normative e disposizioni vigenti.

In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto deve essere sostituito dalla fornitura di un **cesto picnic individuale**, così composto: panino imbottito con formaggio, panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati, banana o frutto di stagione, mezzo litro di acqua minerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere;

Art. 2 - Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze).

Il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in meno quanto in più, il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto. Il Comune si impegna quindi a corrispondere il pagamento per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 5.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, si mantengono i medesimi prezzi così come risultanti dall'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 3 – Durata e modalità dell'appalto del servizio

La durata dell'appalto decorre presumibilmente dal 09.10.2023, presumibilmente fino al 31 maggio 2024

La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale e terminarlo alla data di chiusura dell'anno scolastico, con possibile anticipazione o posticipazione rispetto alla data presumibile succitata

La mancata attivazione del servizio comporterà l'attivazione di una penale.

Il servizio funzionerà secondo il calendario scolastico e negli orari prestabiliti dalla scuola. Se tali date non potessero essere rispettate per esigenze dell'Amministrazione il giorno effettivo verrà stabilito e comunicato dal Responsabile del Servizio almeno tre (3) giorni prima.

L'importo posto a base di gara è di Euro 7,00 per ogni pasto preparato e somministrato, IVA esclusa, soggetto a ribasso d'asta.

Il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile, è di Euro € **28.350,00** IVA esclusa, soggetti a ribasso, determinato su un numero complessivo di pasti da erogare stimato in 4050 (per il periodo da ottobre 2023 maggio 2024 oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di € 283,50).

Tale importo è comprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, ed ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento.

Le modalità di presentazione delle offerte sono contenute nel Bando Integrale di Gara.

Art. 4 – Luogo di fornitura dei pasti

La fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso le sedi scolastiche sotto indicate:

- Scuola dell'infanzia circa n° 10 pasti al giorno per 5 gg settimanali
- Scuola Primaria circa n° 17 pasti al giorno per 5 gg

Le sedi scolastiche potranno subire variazioni, a seguito di interventi manutentivi delle strutture o altri eventi eccezionali. L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio presso le nuove strutture senza chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 5 - Oneri inerenti il servizio

Sono a carico della ditta appaltatrice:

1. approvvigionamento delle derrate alimentari;
2. preparazione e cottura dei pasti giornalieri presso i locali del Centro di Aggregazione Sociale;
3. utilizzo e fornitura di contenitori termici atti a garantire costante la temperatura dei cibi durante il trasporto e lo stazionamento presso la sala mensa prima della distribuzione agli utenti;

4. fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
5. fornitura di carrelli porta vivande e accessori a perdere: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovaglie per tavoli, sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti, ecc...;
6. vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
7. trasporto e distribuzione acqua minerale naturale;
8. trasporto con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi scolastiche;
9. consegna alla sede della mensa in ciascun giorno di refezione di almeno il 5% in più dei pasti ordinati, per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione;
10. assicurare con proprio personale, oltreché la distribuzione del pasto, anche la predisposizione e approntamento del locale refezione;
11. cooperare col personale docente nell'assistenza ai bambini durante i pasti senza interferire nei compiti educativi degli insegnanti;
12. sparecchiare, pulire e riordinare tavoli, stoviglie, locali e attrezzature;
13. smaltimento dei rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio nel rispetto delle norme e delle regole in vigore nel Comune di Montresta in materia di raccolta differenziata (la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente portare via i rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio che dovranno essere smaltiti presso la sede operativa della stessa; è assolutamente vietato lasciare i sacchetti dei rifiuti presso la scuola o nel caseggiato).

La ditta dovrà inoltre:

14. segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
15. utilizzare i locali e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore dovrà rendersi, altresì, disponibile alla realizzazione di attività didattiche legate all'alimentazione realizzate dalla scuola. Eventuali spese aggiuntive, documentate, potranno essere riconosciute dal Comune previo accordo.

Art. 6 - Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione utenti.

I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali della cucina siti nel Centro di Aggregazione.

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede scolastica entro 1 ora dalla loro preparazione e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Il trasporto degli alimenti deve essere effettuato con veicoli dotati delle necessarie autorizzazioni sanitarie e i contenitori destinati a questo scopo concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle normative di legge sulla temperatura.

Questi veicoli e/o contenitori devono essere di facile pulizia e di semplice mantenimento in buono stato, privi di odori, resistenti agli urti e impermeabili.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Ogni contenitore deve essere lavato efficacemente dopo qualsiasi utilizzazione. E' vietato trasportare simultaneamente, nello stesso veicolo, prodotti o materiale che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

Art. 7 – Tabelle Dietetiche

I pasti dovranno essere conformi, per tipologia e qualità, al menù approvato dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. e forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e dalle grammature menù.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione al menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

Art. 8 – Caratteristiche degli alimenti

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di **primissima qualità** (1^a scelta) e **osservare le disposizioni regionali in materia, privilegiando e promuovendo i prodotti a Km. zero e biologici.**

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei **CAM**, approvati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020: **"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"** - GURI n. 90 del 04 aprile 2020.

La Ditta dovrà fornire, in sede di gara, ed impegnarsi a rispettare le tabelle merceologiche e le schede tecniche dei prodotti da utilizzare e invierà all'Amministrazione comunale l'elenco delle ditte fornitrici comunicando in seguito ogni variazione.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria.

La stazione appaltante richiede l'utilizzo di frutta e verdura fresca e di stagione.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti prescritti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dal D. Lgs n. 109/92 e dal D. Lgs n. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.; integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.); caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc....) specifici dell'alimento;
- modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate.

Per tutte le derrate deve essere garantito la conservazione, il deposito ed il trasporto idoneo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine. L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi e tabelle merceologiche.

Art. 9 – Menù e struttura del pasto

I pasti dovranno essere confezionati in conformità alle disposizioni impartite dalla ASL competente per territorio secondo i menù predisposti dal Comune di Montresta.

Si precisa che i suddetti menù potranno subire variazioni di portate in conseguenza di osservazioni della ASL, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della Ditta stessa.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale.

Ogni pasto dovrà essere costituito da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua.

Art. 10 – Requisiti degli alimenti e delle bevande

Il Comune di Montresta, in attuazione delle normative vigenti, promuove e privilegia l'impiego di prodotti da agricoltura biologica nazionale, DOP, IGP, tipici e tradizionali, a lotta integrata, filiera corta e prodotti del commercio equosolidale.

Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 ss.mm.ii. e successivi provvedimenti attuativi. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Per **prodotti provenienti da agricoltura integrata** si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico", tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 1151/2012. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per **prodotto agroalimentare "tradizionale"** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna). Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma

per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni). Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è

l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale. Si considerano prodotti del **commercio equo e solidale** quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base a criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione dal Fair Trade, come quelle associate in FLO.

Per **prodotto a "freschezza garantita"** si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni;

È vietato l'uso di alimenti e bevande sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietato l'utilizzo di prodotti che contengono additivi.

Nella conservazione di alimenti e bevande dovranno essere osservate scrupolosamente tutte le norme in vigore.

Tutti i pasti dovranno essere preparati in giornata ed è vietata ogni forma di riciclo o di riuso di alimenti e bevande. E' vietato qualsiasi prodotto precotto o pre-preparato, i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni impartite dall'Azienda USL, competente per territorio e nel rispetto delle tabelle dietetiche di riferimento per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria allegate al presente capitolato.

Le derrate alimentari impiegate dovranno avere caratteristiche in linea con i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (GURI n. 90 del 04 aprile 2020):

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al Decreto Ministeriale, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).
Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: cefalo, le sarde, il sigano, il sugaro, la palamita (Sarda sarda), la spatola, la platessa, il merluzzo carbonaro, la mormora, il tonno alletterato, il tombarello o biso, il pesce serra, il cicerello, i totani. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota e il coregone e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.

1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- Latte e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva.

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

La ditta aggiudicataria dovrà garantire un'alternanza nella fornitura dei diversi prodotti biologici e tradizionali, anche con la proposta di giornate tematiche quali la "*giornata del biologico*" e la "*giornata tradizionale sarda*."

La quantità e la qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. Eventuali migliorie verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

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

- Bevande: acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

L'acqua somministrata nel corso dei pasti deve essere servita in contenitori riutilizzabili.

La Ditta si impegna a fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M. 443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale di sospensione, restituendo all'acqua le proprie qualità organolettiche. Sono a carico della Ditta, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri.

In alternativa, nell'ipotesi di non utilizzabilità della stessa, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale nella quantità di 0.50 l. per pasto fornito.

Variazioni temporanee ai menù

E' consentita, in via temporanea e straordinaria, la **variazione dei piatti del menù** nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (incidenti, interruzioni nella somministrazione di energia elettrica);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento delle derrate per cause di forza maggiore;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni;
- episodi di emergenza sanitaria.

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione indicante anche le motivazioni, seguita da conferma da parte del concedente. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, da parte dell'impresa di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Le variazioni temporanee al menù devono comunque essere proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle linee guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione collettiva.

Piano degli approvvigionamenti

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un piano prestabilito in funzione del menù e delle capacità di stoccaggio del magazzino e dei frigoriferi del centro cottura, che dovrà essere presentato all'Amministrazione appaltante prima di avviare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico.

Art. 11 – Diete speciali

L'appaltatore si impegna ad approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi o per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'appaltatore dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dalla Legge 193/2006 e a tal fine gli addetti al servizio dell'impresa appaltatrice assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica ed essere controfirmata dal medico curante.

L'appaltatore è tenuto a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare all'Ufficio comunale competente tutta la documentazione medica necessaria.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

Art. 12 - Preparazione e cottura alimenti

L'impresa appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle norme vigenti:

Reg. CE 852/04 (igiene dei prodotti alimentari), D. Lgs. 123 del 03/03/93, Reg. CE 882/04 (controllo ufficiale dei prodotti alimentari), Reg. CE 178/02 (rintracciabilità dei prodotti alimentari), Reg. CE 2073/05 e Reg. 1441/07 (criteri microbiologici), D.Lgs. 114 dell'8/02/06 (recepimento Dir. CE 89/2003 sugli allergeni alimentari);

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) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo, 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;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù);

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto 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 pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con l'istituzione scolastica 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;
- l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Applicazione sistema di auto controllo igienico sanitario

In relazione a quanto previsto dal "Pacchetto Igiene" (Regolamenti CEE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, Direttiva 2002/99 e Regolamento CEE 183/05) sull'igiene dei prodotti alimentari, l'impresa aggiudicataria dovrà mettere a punto nel centro di cottura così come nei terminali di distribuzione dei pasti (refettori) del comune di Montresta, un sistema di Autocontrollo igienico sanitario specificato per le operazioni che vi sono effettuate.

Gli obiettivi del sistema di Autocontrollo igienico sanitario devono essere:

- la sicurezza igienica sanitaria del prodotto finito;
- la conformità del prodotto alle specifiche igieniche sanitarie del capitolato.

In particolare devono essere messe in atto le seguenti operazioni:

- analisi dei rischi;
- individuazione dei punti critici di controllo dell'intero processo produttivo da monitorare;
- le procedure utilizzate per controllare i punti critici (dovranno essere definiti i limiti gli standard da rispettare e la periodicità dei controlli);
- le azioni correttive, ossia le procedure da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L'Autocontrollo igienico sanitario, eseguito in base al sistema, deve essere documentato e documentabile attraverso il Manuale di Autocontrollo Aziendale, i Piani di Autocontrollo, le schede di registrazione e le check- list.

Tutta la documentazione inerente al sistema di Autocontrollo igienico sanitario deve essere sempre a disposizione dell'Amministrazione concedente per verifiche e controlli.

Art 13 – Norme concernenti la distribuzione dei pasti

L'impresa deve garantire la somministrazione, a ciascuno degli utenti, di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

La ditta deve predisporre e fornire all'Amministrazione Comunale un'apposita tabella - relativa al menù in vigore - recante l'indicazione dei pesi a cotto di ogni singola preparazione.

Detta tabella deve essere utilizzata dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messa a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione

e le effettive quantità poste in distribuzione.

I pasti sono distribuiti dal personale dell'impresa aggiudicataria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici indicati.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2) indossare camice e copricapo di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e di aspetto decoroso;
- 3) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 5) aprire i contenitori nel momento della ricezione da parte del centro di cottura ed inserendo gli alimenti negli appositi carrelli termici, onde evitare un eccessivo abbassamento della temperatura;
- 6) controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 7) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 8) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura - consistente nella valutazione della quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno - facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
- 9) distribuire le portate in quantità conforme a quanto indicato nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- 10) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma provvedere all'aggiunta dei condimenti (sughi, brodi, formaggio, olio, aceto, sale) in loco secondo le seguenti modalità:
 - la pasta ed il riso asciutti destinati al trasporto, sono conditi nel Centro cottura solamente con olio, mentre sono aggiunti nei singoli plessi i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici;
 - i risotti destinati al trasporto sono accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto ai risotti, dal personale dei refettori secondo necessità;
 - il formaggio grana deve essere grattugiato in giornata nel Centro cottura e aggiunto al momento della distribuzione dall'operatore presente nei refettori;
 - i contorni che lo richiedono saranno conditi con olio extra vergine d'oliva e sale solo al momento della distribuzione; l'aceto e il limone a fette devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono;
- 11) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle porzioni intere;
- 12) utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
- 13) distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 14) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- 15) mettere il pane a tavola dopo la consumazione del primo piatto;
- 16) assistere i minori durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.

Il personale deve distribuire la quantità di prodotto presente nei contenitori termici evitando la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità. Il Comune, senza ulteriore onere a suo carico, potrà disporre in corso di appalto, per meglio rispondere alle esigenze degli utenti e/o della didattica che, anziché insieme al pasto, l'impresa appaltante distribuisca la frutta e/o il dessert in ogni singola classe, entro l'orario di ricreazione.

Art 14 – Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria. L'impresa appaltatrice deve provvedere, a proprie spese e cure, alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina, refettorio, servizi igienici annessi alle strutture, nonché tutte le attrezzature oggetto dell'appalto. L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione, vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova. L'Impresa deve garantire inoltre che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso, siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e comunque separati dalle derrate alimentari. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro cottura, i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti, dovranno essere detersi e disinfettati. Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti. Le attività da eseguire presso i refettori, al termine del servizio, consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulitura, almeno semestrale, dei vetri interni di tutti i locali di pertinenza. I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. I servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere. I servizi igienici annessi alla cucina della Scuola, ad uso del personale addetto al servizio mensa, devono essere tenuti costantemente puliti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'impresa è a carico della stessa.

Art 15 – Riduzione e smaltimento rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta del Comune di Montresta. L'aggiudicatario dovrà fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata. 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 Istituzioni Scolastiche. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti idonei e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, secondo calendario, prescrizioni, modalità e termini dettati dal 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, al fine di ridurre l'impatto ambientale, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume nel rispetto dei CAM vigenti. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o equivalenti. I tovaglioli monouso di carta devono essere in possesso dei marchi di qualità Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024. Tali prodotti devono essere privi di colorazioni o stampe e se disponibili costituiti da cellulosa non sbiancata. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento filo strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 16 – Spese

Sono a carico della ditta le spese per l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti da cucina, dell'acqua in confezioni sigillate, del materiale per la pulizia, del gas per la cucina, le spese di gestione, comprese quelle relative al personale ed ogni altra spesa ed onere connessa con l'espletamento del servizio. La ditta provvederà inoltre, a sua cura e spese, a fornirsi delle attrezzature mancanti per il regolare svolgimento del servizio. Le spese tutte inerenti l'appalto: registrazione fiscale, deposito spese contrattuali e accessorie, diritti di segreteria ecc. sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 17 – Verifiche e controlli

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità e alla quantità, alla conservazione, alla confezione, alle modalità di preparazione, alle date di scadenza dei prodotti, alla conformità del menù e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASSL, nonché alle Linee Guida emanate dalla Regione Sardegna sul servizio di ristorazione scolastica. Fermo restando i controlli di competenza della ASSL, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate. La Ditta dovrà mettere a disposizione, per eventuali controlli, tutte le fatture di acquisto e le note di spesa con le relative bolle. Le ispezioni potranno essere eseguite senza alcun preavviso, da parte di apposita Commissione composta dai seguenti soggetti:

- tre rappresentanti designati dalle autorità scolastiche;
- il responsabile del Servizio / Procedimento.

Previo accertamento ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura secondo le modalità di cui al successivo articolo, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza. Qualora da parte degli organi di controllo (ASSL - N.A.S. – ecc.), venissero rilevate gravi inadempienze nell'esecuzione del servizio, l'Amministrazione si avvale della facoltà di risolvere in qualsiasi momento il contratto, con rivalsa di eventuali spese a carico della ditta.

L'amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa Appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale. L'impresa Appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle Contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 18 – Penalità

La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e proposte all'interno della propria offerta tecnica presentata in sede di gara. A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 17 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto alle scuole dove saranno consumati, al centro di cottura ed a tutti i luoghi ove si svolgono processi di lavorazione, preparazione, conservazione e trasporto. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate delle inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

Standard merceologici	1. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche della Regione Autonoma della Sardegna	€ 400,00
	2. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 160,00
	3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€ 160,00
Applicazione dei Criteri Minimi Ambientali	4. Etichettatura sui prodotti biologici e sui prodotti certificati non conforme alla normativa vigente e alle disposizioni del presente capitolato	€ 160,00
	5. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni giorno di utilizzo)	€ 120,00
	6. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni € 120,00 ogni giorno di utilizzo)	€ 120,00
	7. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per € 120,00 ogni giorno di utilizzo)	€ 120,00
	8. Utilizzo non autorizzato di acqua in bottiglia di plastica	€ 40,00 per ogni giorno di utilizzo
	9. Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	da € 200,00 a € 600,00
Quantità	10. Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie non conformi ai Criteri minimi ambientali	€ 120,00
	11. Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€ 120,00
	12. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 400,00
	13. Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso il plesso scolastico	€ 600,00

	14. Totale mancata consegna di una portata, presso il plesso scolastico	€ 200,00
	15. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 120,00
	16. Mancata consegna di materiale per la somministrazione	€ 200,00
	17. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	Da € 120,00 a € 600,00
Tabelle dietetiche	18. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	Da € 120,00 a € 600,00
	19. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	Da € 120,00 a € 600,00
	20. Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	Da € 120,00 a € 600,00
	21. Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	Da € 120,00 a € 600,00
Standard igienici sanitari	22. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 400,00
	23. Rinvenimento di parassiti	€ 500,00
	24. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 500,00
	25. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 400,00
	26. Inadeguata igiene degli automezzi	€ 400,00
	27. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 400,00
	28. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 600,00
	29. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Somministrazione	€ 400,00
	30. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 200,00
	31. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 200,00
	32. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti, addetto al trasporto o addetto alla distribuzione	€ 200,00
33. Mancato prelievo dei campioni ai sensi dell'art. 15 del capitolato	€ 200,00	
Consegne anticipate, ritardi e interruzioni	34. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 120,00
	35. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto	€ 200,00
	36. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione)	€ 300,00
	37. Ritardo nell'informativa sullo sciopero	€ 200,00

	38. Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	€ 120,00
Personale	39. Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro	€ 400,00
	40. Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	€ 120,00
	42. Comportamento contravvenente norme, regolamenti comunali, capitolato d'oneri, da parte del personale operante nelle sale mensa	€ 200,00
Manutenzioni	41. Mancata esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria in tempo utile	€ 200,00
Gestione dell'appalto	42. Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi dell'appalto, non già indicati nei punti da 1 a 42	Da € 50 a € 300,00

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di due volte, il Comune potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento dei maggiori danni. All'atto della contestazione verrà richiesto al personale presente dell'impresa appaltatrice di controfirmare l'annotazione o verbale di contestazione; lo stesso potrà riportare eventuali osservazioni e/o giustificazioni. In caso di rifiuto alla sottoscrizione sarà comunque ritenuta valida l'annotazione o verbale, altresì dovrà essere specificato il diniego di controfirma da parte del personale dell'impresa. Il verbale di contestazione, sarà trasmesso a mezzo Pec alla ditta appaltatrice. Quando non formalizzate immediatamente sul posto, in quanto di difficile immediata definizione e comunque, perché tali da non provocare un immediato aggravarsi della situazione, l'Amministrazione procederà secondo quanto previsto al precedente art. 15. Poiché nel corso del contratto è previsto l'adeguamento dei prezzi dei pasti erogati, con le stesse modalità si procederà all'adeguamento delle sanzioni, quando l'adeguamento sia pari o superiore al 5% dei costi precedenti. Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art. 19 – Pagamenti

I pagamenti saranno effettuati in rate mensili posticipate, sulla base dei pasti effettivamente erogati, **previa presentazione di regolare fattura corredata da elenco dettagliato delle presenze.**

Il pagamento è eseguito a mezzo di mandato esigibile presso la tesoreria comunale con quietanza del Legale Rappresentante.

La ditta si impegna a comunicare tempestivamente le variazioni che si verificassero circa le modalità di pagamento di cui sopra e a dichiarare che, in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni venissero pubblicate nei modi di legge, esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità per i pagamenti. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui l'articolo 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del Codice Identificativo di Gara (C.I.G.). Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario vengano forniti gli estremi alla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3 della Legge n. 136/2010, come modificata dal D.L. n. 187/2010. Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto. La liquidazione dei corrispettivi dovuti rimane subordinato alla verifica dell'accertamento del regolare

svolgimento del servizio, con riferimento al rispetto delle norme ed obblighi previsti nel presente Capitolato e nel Contratto d'Appalto che disciplinerà i rapporti fra il Comune e la Ditta appaltatrice. La liquidazione è altresì subordinata all'acquisizione del "documento unico di regolarità contributiva" (D.U.R.C.) che certifica l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi ai versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, fermo restando la facoltà del Comune di effettuare direttamente gli accertamenti ritenuti necessari. Qualora l'Appaltatore risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi eventuali soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo.

Art. 20 – Divieti

È fatto divieto al personale della ditta richiedere compensi agli utenti per le prestazioni effettuate per nome e per conto del Comune e comprese negli orari di lavoro con lo stesso concordati. Il Comune può richiedere in qualunque momento alla ditta, esponendo per iscritto le motivazioni, la sostituzione definitiva o temporanea del personale che sia causa di grave disservizio o accertato malcontento da parte degli utenti e dimostri di perseverare negli stessi comportamenti pregiudizievoli.

Art. 21 - Obblighi Nei Confronti Del Personale

La ditta s'impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione. Lo stesso non può essere dislocato in altre sedi per nessuna ragione.

Tutto il personale dovrà essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, camice etc.) e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente .

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità, con copia dei contratti con gli stessi stipulati devono essere consegnati al Comune entro 10 gg. dall'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione può chiedere la sostituzione delle persone non gradite, che risultassero inadeguate, incapaci o manifestassero cattivo contegno. In tal caso, la ditta dovrà provvedere entro cinque giorni dal ricevimento della richiesta. Qualora la ditta non ottemperi al secondo invito scritto dell'Amministrazione a sostituire il personale, l'Amministrazione stessa può dichiarare risolto il contratto ed affidare il servizio in danno alla ditta. L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali. La ditta dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità per infortuni e danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di colpa o negligenza nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto. L'Ente resta altresì esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dalla ditta, unitamente all'esclusiva organizzazione e rischio derivante dall'espletamento del servizio. La ditta si impegna inoltre ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi del D.lgs. n° 626/94 e successive modifiche ed integrazioni, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli

obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettore del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti. Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

Art. – 22 Norme Di Prevenzione, Sicurezza E Antinfortunistica Sui Luoghi Di Lavoro

L'impresa appaltatrice è obbligata, nel rispetto del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e ss. mm. ii. ad adottare tutte le misure atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolumità del personale addetto al servizio. L'impresa deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla prevenzione infortuni, sicurezza e salute del personale addetto impiegato. Nei termini previsti dalle normative vigenti, l'impresa dovrà provvedere alla nomina del responsabile degli adempimenti previsti dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e s. m. i., in materia di sicurezza sul lavoro, dandone tempestiva comunicazione all'Amministrazione concedente. L'impresa appaltatrice è tenuta a rispettare gli adempimenti relativi alla redazione dei documenti di valutazione dei rischi, nonché a predisporre e a rispettare uno o più piani operativi di sicurezza per quanto attiene alle proprie scelte autonome e relative responsabilità nell'organizzazione del servizio, da depositare presso la stazione concedente. L'Amministrazione appaltante ha elaborato il **documento unico di valutazione dei rischi di interferenze** che costituisce parte integrante del contratto.

L'impresa è tenuta a integrare il DUVRI, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza, se aggravante rispetto a quanto disposto dalla stazione appaltante. L'impresa dovrà provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per tutto il personale addetto al servizio, con l'osservanza del D.p.r. n. 327/80 e del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e s. m. i.. Anche la fornitura dei DPI ai dipendenti, per lo svolgimento in sicurezza delle mansioni in concessione, dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 81/2008. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i lavoratori a contatto con alimenti e bevande e per quelli addetti alle pulizie.

L'impresa solleva la stazione appaltante da ogni responsabilità in merito agli adempimenti previsti in materia di prevenzione infortuni, sicurezza e salute.

Art. 23 Clausola Sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico - organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire, **prioritariamente**, nel proprio organico il personale sottoelencato, già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e così come previsto dall'articolo 50 del codice, garantendo l'applicazione del contratti collettivi del settore, di cui all'articolo 51 del D.lgs. 81/2015.

Elenco del personale assunto a tempo determinato part-time dal gestore uscente al quale è stato applicato il CCNL COOP:SOCIALI

Art. 24 – Cauzione

A garanzia degli obblighi assunti col presente contratto o comunque dallo stesso discendenti, la ditta che risulterà aggiudicataria dovrà prestare, apposita cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale, nei modi consentiti dalle vigenti disposizioni. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento, da parte della ditta appaltatrice di tutte le obbligazioni assunte con la sottoscrizione del contratto, lo svincolo del deposito cauzionale definitivo sarà autorizzato dall'Amministrazione dopo che la ditta, avendo adempiuto a tutti gli obblighi contrattuali né avrà fatto formale richiesta, senza che per tale restituzione la ditta stessa sia esonerata da quelle responsabilità cui è vincolata in forza delle leggi comuni. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa, anche rilasciata da intermediari finanziari, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, a seguito di richiesta della stazione appaltante. Tale cauzione viene costituita altresì a garanzia delle penalità e dei danni conseguiti dall'utenza del servizio. Nei casi di inadempimento, anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria, e fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione, questa potrà procedere all'incameramento della cauzione suddetta, anche parziale. Resta convenuto che anche quando nulla osta ai riguardi dell'Amministrazione alla restituzione di detta cauzione, questa potrà continuare a restare in tutto o in parte vincolata a garanzia dei diritti dei creditori ogni qualvolta il credito liquido dell'agenzia, a giudizio dell'Amministrazione, non sia sufficiente allo scopo.

Art. 25 - Assicurazioni

L'impresa Appaltatrice si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta Appaltatrice, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo l'impresa Appaltatrice dovrà contrarre apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la fornitura.

Art. 26 - Osservanza delle norme e disposizioni

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate in materia igienico sanitaria. Allo stato attuale si fa riferimento:

- alla legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. 327/1980);
- alla direttiva CEE 43/93 (recepita con D.Lgs. n.155 e 156 del 26/5/1997);
- alla Legge 580/1967 e ss.mm.ii.;
- al Decreto Legislativo 50/2016 e ss.mm.ii.;
- alla Legge Regionale 5/2007;
- a quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati;
- a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D. Lgs n. 81/2008).

Art. 27 - Subappalto o cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. In caso di infrazione alle norme del presente contratto da parte di subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

Art. 28 - Decadenza dell'appaltatore

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a. mancato inizio del servizio alla data stabilita, senza giustificato motivo;
- b. quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- c. in caso di cessione parziale o totale del contratto o subappalto non dichiarato ed autorizzato ad altri;
- d. per il verificarsi di altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- e. in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- f. inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- g. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato;
- h. casi di tossinfezione o intossicazione alimentare;

Art. 29 - Dichiarazione di decadenza

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art. 28, il Responsabile del Servizio notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

Art. 30 - Esecuzione d'ufficio

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile del Servizio, salvo quanto disposto dal presente capitolato, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

Art. 31 – Risoluzione Del Contratto

In caso di grave inadempienza accertata si darà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto mediante lettera raccomandata a mezzo del servizio postale di Stato.

Art. 32 - Controversie

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria. (Foro competente Oristano) .

Art. 33 - Spese contrattuali

Tutte le spese contrattuali quali bolli, registrazioni, diritti di rogito e conseguenti sono a carico della ditta appaltatrice. Il presente capitolato costituirà parte integrante del contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

Art. 34 - Trattamento dati personali

L'informativa è resa ai sensi degli artt. 13 ss. Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento generale sulla protezione dei dati)" Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà anche conformemente alle disposizioni contenute nel D.Lgs 50/2016 per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento dell'appalto. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. In relazione al procedimento e alle attività correlate, il Comune può comunicare i dati acquisiti ad altri Enti pubblici o privati competenti, nei casi previsti da norme di legge, Statuto, regolamenti comunali; I dati saranno trattati dal Direttore della struttura organizzativa, suoi collaboratori incaricati, o imprese espressamente nominate come responsabili del trattamento previa idonee istruzioni; tali soggetti assicurano livelli di esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, compresa la sicurezza dei dati;

Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Montresta, con sede in via Santa Maria della Neve n.2, 09090, PEC protocollo.montresta@pec.it

Il Responsabile del trattamento dei dati è la Dott.ssa Maria Paola Lai, responsabile del Servizio Amministrativo del comune di Montresta: contatti e-mail ragioneria@comune.montresta.or.it, comunemontresta@pec.aruba.it.

Gli interessati hanno diritto di chiedere al Comune di Montresta, l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda, di opporsi al trattamento (art. 15 ss. Regolamento UE 2016/679). L'istanza è presentata contattando il Titolare Hanno altresì, ricorrendone i presupposti, diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, quale autorità di controllo e diritto di ricorso all'autorità giudiziaria.

Art. 35 – Disposizioni Finali E Transitorie

I termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano a pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Il presente capitolato e l'offerta giudicata vincitrice costituiscono l'elemento di riferimento della promessa di servizio al fine di accertare l'esatto adempimento di quanto in essi previsto.

Per quanto non espressamente stabilito nel presente capitolato si fa esplicito riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Montresta, lì 23.06.2023

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dott.ssa Maria Paola LAI

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 d.lgs. 39/1993