



Città di Tortolì

Provincia Ogliastra

Area Sociale, Scolastica e Culturale

CAPITOLATO D'ONERI

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO

REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI

2021/2023

INDICE

ARTICOLO	OGGETTO
1	OGGETTO DELL'APPALTO
2	DURATA DEL SERVIZIO
3	DIMENSIONI DELL'UTENZA
4	ORDINATIVI PASTI VEICOLATI
5	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
6	ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI
7	GARANZIE DI QUALITA'
8	IGIENE DELLA PRODUZIONE
9	RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
10	MANIPOLAZIONE E COTTURA
11	PREPARAZIONE PIATTI FREDDI
12	OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE
13	LINEA REFRIGERATA
14	PENTOLAME PER LA COTTURA
15	CONDIMENTI
16	STRUTTURA DEI MENU'
17	VARIAZIONE DEI MENU'
18	TABELLE DIETETICHE
19	QUALITA' DEGLI INGREDIENTI
20	DIETE SPECIALI
21	INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI
22	UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA
23	CONTENITORI
24	MEZZI DI TRASPORTO
25	ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI
26	SOMMINISTRAZIONE PORTATE
27	TABELLA PESI A COTTO
28	OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE
29	INFORMAZIONI AI COMMENSALI
30	DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE
31	PERSONALE
32	ORGANICO E ADDETTI
33	REINTEGRO PERSONALE MANCANTE
34	DIREZIONE DEL SERVIZIO
35	INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DISABILI
36	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
37	VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
38	CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI
39	RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI
40	APPLICAZIONI CONTRATTUALI
41	REGOLAMENTI
42	MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE
43	INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI
44	DIVIETI
45	PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

46	PULIZIE ESTERNE
47	LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE
48	IMBALLAGGI
49	RIFIUTI E POST - CONSUMO
50	DISTRIBUZIONE PRODOTTI AI FINI DI SOLIDARIETÀ
51	SERVIZI IGIENICI
52	DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
53	REFERENTI DELLA SICUREZZA
54	DIVIETI
55	IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DI NORME E REGOLAMENTI
56	NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO
57	IMPIEGO DI ENERGIA
58	SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO
59	PIANO DI EVACUAZIONE
60	NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E SANIFICANTI
61	PULIZIA IMPIANTI E ATTREZZATURE
62	DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE
63	CONTROLLI E INDICATORI DI QUALITÀ
64	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI
65	BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
66	IDONEITÀ SANITARIA DEI MEMBRI DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO
67	METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ
68	CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI
69	CONTROLLO DELLA QUALITÀ
70	RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
71	OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO
72	RESPONSABILITÀ VERSO TERZI ASSICURAZIONI
73	SPESE, IMPOSTE E TASSE
74	PENALI
75	PREZZO DEL PASTO
76	SUB - APPALTO DEL SERVIZIO
77	CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
78	RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO
79	OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI
80	CONTROVERSIE
81	DISPOSIZIONI NON RIPORTATE
82	SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

ALLEGATI

ALLEGATO	DESCRIZIONE
B 1	PLESSI SCOLASTICI – PREVISIONE PASTI
B 2	TABELLE MERCEOLOGICHE – PIANO ALIMENTARE – VINCOLI E PRESCRIZIONI
B 3	MENU' RICETTE E TABELLE DIETETICHE
B 4	MODALITÀ UTILIZZO PRODOTTI PER DETERSIONE
B 5	OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA RELATIVE ALLE DIVERSE ZONE E ATTREZZATURE
B6	SCHEMA CONTRATTO
B7	D.U.V.R.I.

LEGENDA

Comune = Comune di Tortoli
I.A. = Impresa aggiudicataria

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Tortolì (avanti: Comune) ad imprese di ristorazione specializzate, che **utilizzeranno Centro/i di Produzione Pasti propri o comunque nella loro disponibilità**, per svolgere esclusivamente le funzioni di cui al presente Capitolato.

Il servizio prevede:

- rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- la preparazione ed il trasporto e consegna dei pasti mediante il sistema del "legame a freddo o a caldo", in multi porzione o monoporzione se richiesta dal Comune di Tortolì, presso i plessi scolastici di cui all' ALLEGATO 1 al presente Capitolato;
- fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento e predisposizione dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta a garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere inferiore a 65°C fino al momento del consumo e adatti alla collocazione di contenitori Gastroorm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.), da installare, su richiesta del Comune, presso ogni Centro di Ristorazione;
- lo sbarazzo, la pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi secondo le indicazioni previste nel successivo articolo 42;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie monouso compostabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- operazioni di monitoraggio e disinfestazione di tutte le aree adibite al servizio;

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare necessità o emergenza, utilizzando imballaggi aventi le caratteristiche descritte nell'articolo 48.

La titolarità delle autorizzazioni sanitarie e di tutti i protocolli HACCP in tutti i refettori in cui sarà attivato il servizio di refezioni sono in capo all'I.A.

ART. 2 – DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà la durata per gli anni scolastici 2021/2022- 2022/2023, con decorrenza dalla data della comunicazione ufficiale curata dal Responsabile dell'Area di concerto con i Dirigenti Scolastici, fatte salve tutte le diverse articolazioni delle vacanze estive, natalizie e pasquali nonché la sospensione, nel corso dell'anno scolastico delle varie attività educative e didattiche.

Il Comune - a suo insindacabile giudizio- potrà dare l'esecuzione immediata alla prestazione aggiudicata a tutela dell'interesse pubblico cui il servizio è destinato.

La durata dell'appalto è di mesi 16, decorrenti presumibilmente dal 04/10/2021 ovvero decorrenti dalla data indicata dalla comunicazione di esecuzione anticipata/posticipata del contratto se ne ricorrono i presupposti.

Il calendario di sospensione per il periodo delle vacanze scolastiche e di chiusura del servizio di refezione è quello stabilito dalla Autorità scolastiche. In caso di variazione in corso d'anno del calendario, l'Amministrazione si impegna a darne tempestiva comunicazione alla ditta.

ART. 3 – DIMENSIONE DELL'UTENZA

Il numero dei pasti presunto complessivo, relativo ad un anno scolastico è riportato nell'ALLEGATO 1 ed è da intendersi come dato indicativo.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune di riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti sino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il Comune si riserva, inoltre, ricorrendone i presupposti, la facoltà di estendere eventualmente il servizio a altre scuole oltre a quelle elencate nell'ALLEGATO B1.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati dal Comune. L'ordine dei pasti avverrà a cura del Servizio Scolastico Comunale/Scuola.

ART. 4 – ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla I.A. in base ai pasti giornalmente comunicati dal Comune/Scuola, calcolando le quantità relative ad ogni utente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche secondo i menù proposti dal Comune (ALLEGATO 3). I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl di Lanusei.

Il numero dei pasti da veicolare non deve discostarsi dal numero comunicato da un referente del servizio del Comune/Scuola attraverso la Posta elettronica Certificata o per telefono. L'ordine giornaliero perverrà al Centro di Ristorazione o via PEC o per telefono la mattina entro le ore 10:00.

L'annullamento del servizio riferito ad un singolo plesso, ovvero riduzioni di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera devono essere comunicati 48 ore prima alla I.A.

Tali comunicazioni possono avvenire per vie brevi all'I.A. mediante PEC/raccomandata a mano a cura del referente del servizio del Comune di Tortolì o per via telefonica. In questo ultimo caso la telefonata sarà seguita dalla comunicazione formale via PEC entro il più breve tempo possibile.

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti e comunicati per ogni singola patologia e per le motivazioni etiche e religiose.

Il Comune di Tortolì si riserva la possibilità di eseguire il controllo dell'effettiva erogazione dei pasti e, di contro, l'I.A. si obbliga a prestare incondizionatamente la propria collaborazione.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi: ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche (Allegato B2).

Le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

Contestualmente all'inizio del contratto l'I.A. deve inviare al Responsabile dell'Area Scolastica del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare i dati appresso indicati e la data e la firma del Responsabile della procedura:

Revisione n.	Data di approvazione	Causale modifica	Redatto da	Approvato da	Trasmesso il

In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 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)", il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta (art. 1 L.R. 1/2010).

In particolare, all'art. 2 (L.R. 1/2010) "Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - forniture e loro aggiudicazione", "La Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisce l'assenza di organismi geneticamente modificati".

L'Operatore Economico dovrà, inoltre, erogare il servizio nel rispetto dei CAM approvati con D. M. n. 65 del 10 marzo 2020 rubricato "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica. Si richiama, a tal proposito, il Regolamento CE n. 1829/2003, il quale stabilisce requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa le soglie di tolleranza della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM, per cui anche gli alimenti derivati da OGM, destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, devono riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM.

Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che sono costituiti o prodotti a partire da OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile.

La rispondenza a quanto richiesto nel presente articolo sarà oggetto valutazione in sede di attribuzione del punteggio secondo quanto previsto dall'offerta tecnica e successiva verifica durante l'esecuzione del contratto.

ART. 6 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno

mantenere leggibile l'etichetta.

ART. 7 GARANZIE DI QUALITÀ

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

L'I.A. deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- 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 e alle Tabelle Merceologiche;
- garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

ART. 8 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e la contaminazione ambientale.

Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per tutto il personale.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori gastronomi.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomi, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di

carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 9 - RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 13 del presente Capitolato.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777, il Regolamento CE 1935/2004 e le successive norme specifiche in materia di MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti).

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 10 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 11 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

ART. 12 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 12/36 ore a seconda del tipo di legume con almeno due ricambi di acqua.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato B2 relativo alle caratteristiche delle materie prime da utilizzare, che rappresentano gli

standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nell'Allegato B3 (tabelle dietetiche), 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 eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti ogni anno scolastico 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 o extra e conforme a quanto descritto nell'Allegato B2 (tabelle merceologiche).

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, etc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'Allegato 2 o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede:

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

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- 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 arrosti;

Per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. 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. 13 – LINEA REFRIGERATA

Solo in casi eccezionali e di estrema necessità, è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrosti, brasati e bolliti.

Deve essere applicata correttamente la metodologia di cottura refrigerato Cook&Chill.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 14 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 15– CONDIMENTI

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 Del 31 ottobre 1987. Non devono mai essere utilizzati oli o grassi tropicali

(olio di cocco, di palma, di palmisti, di babasso, di dika, di illipe di karitè, ecc.)

La suddetta richiesta è giustificata dalla lettura scientifica e da prove sperimentali che dimostrano come questi grassi, ricchi di acidi grassi saturi e in particolare di acido laurico (C12:0), acido miristico (C14:0) o acido palmitico (C16:0) siano dannosi per la salute, poiché favoriscono il processo arterosclerotico, le malattie cardiovascolari, etc. E' pertanto necessario non proporre ai bambini alimenti che contengano questi oli o grassi.

ART. 16 – STRUTTURA DEI MENU'

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti secondo tecniche ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti la possibilità della loro fruizione nelle sedi indicate dall'Allegato 1 e negli orari di somministrazione indicati nel presente Capitolato.

Un pasto completo (pranzo) dovrà essere composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contornodiverduracottaocruda
- pane: secondo la tabella dietetica
- frutta fresca di stagione
- Acqua di provenienza dalla rete idrica comunale e, solo per cause di forza maggiore, acqua minerale naturale in bottiglie di PET.
- tovaglie e tovaglioli monouso compostabili
- piatti e bicchieri monouso compostabili
- posate monouso compostabili (quando e dove necessarie)

Diete speciali

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire: - “diete speciali “personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale di Lanusei.

Pertanto non è consentita all'appaltatore l'acquisizione diretta di documentazione medica che non sia veicolata tramite l'ASL su nominata. La citata certificazione medica verrà infatti consegnata in copia all'Appaltatore che avrà cura di conservarla presso il centro di produzione.

Ogni dieta speciale personalizzata per particolari situazioni cliniche deve essere contenuta in vaschetta monoporzione compostabile termo sigillata contrassegnata dal nome e cognome del bambino e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti comprensivi di specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, nonché un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, ovvero basato sul menu di emergenza proposto dal SIAN.

Resta inteso che i prodotti alimentari aggiuntivi in occasione delle suddette festività, dovranno essere forniti, con le specificità alimentari del caso, anche agli alunni tenuti ad una dieta speciale di cui al successivo art. 20.

Il Comune può richiedere alla I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in sostituzione del pasto caldo, per le Scuole Secondarie di 1° Grado dietro specifica richiesta dell'Autorità Scolastica e in seguito a specifica autorizzazione del SIAN.

Inoltre il Comune in occasione di gite scolastiche o in caso di emergenza può richiedere la fornitura di pasti freddi o di cestini da viaggio o pasti in monoporzione. I cestini da viaggio o i pasti monoporzione dovranno essere forniti in contenitori compostabili.

Cestino freddo:

- un panino con formaggio e verdura fresca
- un panino con prosciutto cotto o crudo e verdura fresca
- acqua naturale
- due pacchetti di crackers
- acqua minerale 50 cl in bottiglie PET.
- un frutto.

ART. 17 – VARIAZIONE DEI MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti dal Comune. Nessuna variazione può essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della A.S.L., Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate alimentari per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Nel caso in cui si verifichi impossibilità di somministrare il primo o il secondo piatto del giorno stabilito, il menù dovrà essere completamente sostituito con quello di un altro giorno, fermo restando l'obbligo per l'I.A. di previa comunicazione agli uffici comunali competenti e preventiva autorizzazione del SIAN.

ART. 18 –TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato (ALLEGATO B3) sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Le proposte di variazione e/o integrazione delle tabelle dietetiche devono necessariamente essere sottoposte a valutazione ed eventuale successiva preventiva autorizzazione da parte del SIAN. Il

Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. ed esclusivamente in seguito a valutazione e successiva eventuale preventiva autorizzazione del SIAN.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

ART. 19 – QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche (ALLEGATO B3), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 20 – DIETE SPECIALI

La problematica diete speciali, peraltro in costante incremento, si presenta all'interno del servizio di ristorazione scolastica come necessità di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza anche dietoterapica.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche. È, innanzi tutto, importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia o di medico specialista nella disciplina specifica, seguita da prescrizione dietetica da parte del SIAN e successiva eventuale predisposizione di tabella dietetica personalizzata elaborata dall'esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali del servizio della Ditta Aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi preparata su otto settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, e trasmessa all'Istituzione Scolastica/Comune entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa.

Il Comune provvederà ad acquisire l'autorizzazione della ASL, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e ad inoltrarla al I.A. che dovrà tenerle in evidenza nel centro produzione pasti.

Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dalla legge sulla privacy .

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

- a) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- b) la dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco;
- c) le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- d) la dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone) secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di

risoluzione.

L'istanza di dieta speciale fornita dai genitori dell'utente al Servizio Scolastico del Comune deve essere accompagnata da un certificato medico, completo dei dati anagrafici (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza), indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- gli alimenti vietati e quelli concessi, a seconda del tipo di patologia;
- le eventuali ricette e grammature dei singoli piatti ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale (nel caso di patologie particolari, quali ad es. diabete, celiachia, etc.);
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o (in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici validati) certificazione specialistica del medico allergologo.

Resta alla discrezione del Comune valutare la completezza della documentazione e richiedere comunque la predisposizione e la fornitura della dieta speciale all'Impresa Aggiudicataria.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il bambino destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Resta inteso che nel caso di diete speciali necessarie per comprovate situazioni patologiche, come nel caso di diete speciali richieste per esigenze etiche ed etnico religiose, la I.A. potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà garantire la riservatezza dei dati riguardante la salute dei bambini nel rispetto del Regolamento UE n. 679/2016.

ART. 21 – INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENÙ SPERIMENTALI

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la I.A. ingredienti e relative grammature, previa valutazione ed approvazione da parte del SIAN.

L'I.A. dovrà presentare un progetto di educazione alimentare prevedendo la preparazione di almeno un pasto completamente biologico al mese e nelle principali festività prevedendo la preparazione e somministrazione di pasti tradizionali sardi, utilizzando prodotti locali.

ART. 22 – UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale, pertanto l'I.A. si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo dei medesimi.

Nell'offerta tecnica l'I.A. , nel rispetto del D. M. n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" dovrà perciò presentare opportuna relazione indicante quali prodotti e con quale percentuale saranno utilizzati,

rispettando le percentuali minime previste dalla normativa suindicata. Le offerte migliorative verranno valutate in sede di attribuzione del punteggio.

Si forniscono alcuni criteri e indicazioni per una corretta valutazione ai fini di poter operare le opportune scelte.

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.

Un prodotto può recare in etichetta l'indicazione di prodotto biologico unicamente se:

- il prodotto deriva da un metodo di produzione agricolo;
- il prodotto è stato ottenuto nel rispetto delle normative specifiche per quanto riguarda prodotti fitosanitari o trattamenti fitoiatrici, detergenti, concimi e ammendanti;
- nel caso di prodotti composti o trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola del prodotto è o proviene da prodotti come descritto al punto precedente e gli ingredienti di origine non agricola sono tra quelli autorizzati per la produzione con metodi biologici;
- il prodotto o i suoi ingredienti non sono stati sottoposti, durante la preparazione, a trattamenti mediante raggi ionizzanti o che prevedono l'uso di sostanze non consentite;
- il prodotto è stato ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi;
- il prodotto è stato preparato da un operatore assoggettato alle misure di controllo e deve riportare il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è assoggettato l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di preparazione.

Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.

L'I.A. si impegna a promuovere il consumo e a utilizzare i prodotti tipici, disciplinati dal regolamento CEE n. 2081/92 “Protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche” e dai Regolamenti CEE n. 2082/92 e n. 1848/93 “Attestazioni di specificità”, riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici. I marchi che contrassegnano le produzioni tipiche e di qualità sono: DOP e IGP.

ART. 23– CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80, al Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii e alla specifica normativa sui MOCA e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 24 – MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43. Deve, inoltre, farsi riferimento all' Allegato II, Capitolo IV del Regolamento CE 852/2004 e s.m.i.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

La I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Punti di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro di Produzione Pasti all'ultimo Punto di Ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti antecedenti l'inizio effettivo del consumo da parte degli alunni.

Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso, questo aspetto sarà valutato in sede di attribuzione di punteggio. Il Comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano di trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara.

ART. 25 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Punti di Ristorazione, a cura della I.A. La consegna dei pasti presso ogni Punto di Ristorazione deve essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Il tempo massimo tra trasporto e somministrazione non potrà superare i 30' antecedenti l'inizio effettivo del consumo da parte degli alunni.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Scuole dell'Infanzia

ore 12,00 (con possibilità di secondo turno o slittamento di orario alle ore 12,30 secondo le indicazioni impartite dal Servizio Scolastico Comunale)

Scuole Primarie

ore 13,00 (con possibilità di anticipo alle ore 12,30 e possibilità di effettuazione di secondo turno alle ore 13.0)

Ad ogni orario di inizio pasto, vale a dire ore 12,00/12,30 e 13,00, deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del

pasto, così come su indicato.

In caso di mancato rispetto degli orari come sopra specificati, verranno applicate le penali di cui all'art. 74 del presente Capitolato.

Per ogni terminale di distribuzione la I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo. Il personale scolastico firmerà per ricevuta, il ritiro dei pasti, restituendone copia alla I.A. La scuola dovrà poi, nei termini e modi concordati con il Comune, inoltrare l'originale della ricevuta suddetta al Servizio Scolastico, il quale procederà ai controlli ed gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 26 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE

La I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, l'I.A. dovrà agire nel rispetto di quanto previsto nell'art. 17 del presente Capitolato.

ART. 27 – TABELLA PESI A COTTO

La I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 28 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale della I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie a perdere, fornito dalla I.A. e conforme ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche (ALLEGATO B 2).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere e igienizzare le mani;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e i contenitori dell'acqua in numero sufficiente ai commensali. In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua della rete, anche ai fini di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche.
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la

- quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, non prevedendo il "bis";
 11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 12. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica);
 16. il pane deve essere messo in tavola a fine consumazione del primo piatto (concordando le modalità con l'Autorità scolastica).

Per le scuole dell'Infanzia statali e per la prima classe Primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti).

ART. 29 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

La I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di garantire un'informazione adeguata agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

L'I.A. deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati (ad esempio: locandine, cartellonistica, volantini); i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; ad esempio potrebbero essere previste stagionalmente riunioni informative con le parti interessate (genitori e alunni) che riprendano i temi sopra elencati.

Il piano d'informazione sarà oggetto di valutazione in base alla congruità, innovazione coinvolgimento delle parti interessate.

ART. 30 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto espressamente dal presente Capitolato ed ai Regolamenti CE n. 178/2002, n. 853/2004 e tutte le altre norme comunitarie e nazionali in materia di alimenti di origine animale e non animale.

ART. 31– PERSONALE

E' fatto obbligo per la nuova I.A. di dare attuazione, nei confronti del personale dipendente all'atto dell'assunzione del servizio, alle norme di cui settore della ristorazione collettiva, così come inserite nel vigente C.C.N.L. del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva". Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere il Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 2 ore per giornata lavorativa.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART. 32 – ORGANICO E ADDETTI

L'I.A. ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Tale consistenza, approvata dal Comune, deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata/PEC.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso la I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

ART. 33 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni Punto di Ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 10% del monte- ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, la I.A. dovrà entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata/PEC, al Comune per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 34 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale di servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio, e pertanto deve comunicare, al momento dell'aggiudicazione almeno due recapiti telefonici di cui uno mobile.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), la I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

ART. 35 – INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DISABILI

L'I.A. deve essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art.17 della legge 12.3.99 n. 68. A tale scopo dovrà rilasciare al Comune, specifica attestazione.

ART. 36 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

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

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo la I.A. informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico a n. 12 ore.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando tra l'altro i temi dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- caratteristiche dei prodotti alimentari locali
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti e utilizzo dei detergenti
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;

- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n. 6 ore.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore, per ogni anno scolastico, a n. 6 ore.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

Il Programma di formazione professionale, migliorativo rispetto alle richieste minime sopra dettagliate, dovrà essere esplicitato all'interno dell'offerta tecnica.

Il committente attuerà verifiche periodiche in relazione alla formazione eseguita.

L'I.A. potrà dimostrare l'effettuazione della formazione attraverso la presentazione del piano di addestramento annuale nonché di opportuni certificati di frequenza/qualifica.

ART. 37 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari dalla medesima I.A.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla vigente normativa.

ART. 38 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

La A.S.L. può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 39 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la

disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della I.A., ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.

ART. 40 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la I.A. anche nei confronti dei lavoratori “soci” se cooperative e nel caso in cui la stessa I.A. non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.

Il Comune quale ente committente dell'appalto si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti, sul rispetto delle condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

In caso di ritardo nel pagamento dei compensi diversi dovuti al personale dipendente, l'I.A. verrà invitata per iscritto dal Committente a provvedervi entro i successivi otto giorni. Ove egli non provveda o non contesti formalmente e motivatamente la legittimità della richiesta entro il termine predetto, verranno applicate le penali di cui al successivo art. 74 o, ricorrendone le condizioni, si procederà alla risoluzione del contratto come previsto all'art. 78.

In ogni caso, accertata la effettiva possibilità con gli enti tutti coinvolti in campo previdenziale, assistenziale, assicurativo e fiscale, il Committente si riserva la facoltà, di pagare direttamente al personale dipendente dell'I.A. gli emolumenti arretrati detraendo il relativo importo dalle somme dovute alla stessa I.A. Nel caso di formale contestazione delle richieste da parte dell'I.A., il Committente provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni al Servizio Ispettivo della Direzione Provinciale del Lavoro competente per territorio per i necessari accertamenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della I.A.

ART. 41– REGOLAMENTI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione e presso i Punti di Ristorazione sono regolamentati dall'Allegato "Operazioni di pulizia ordinaria relative alle diverse zone" (ALLEGATO B5).

I detersivi dovranno essere conformi a quanto previsto da successivo articolo 42.

La I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la I.A. ha indicato in fase di offerta ed accettati dal Comune.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Punti di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, locali sporzionatura, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

ART. 42 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi utilizzati per le pulizie e per la disinfezione e disinfestazione utilizzati all'interno delle strutture comunali dovranno rispettare i criteri minimi ambientali come meglio specificato nell'ALLEGATO B4.

ART. 43 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Oltre a quanto previsto nell'Allegato B5, l'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

ART. 44– DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso ogni Punto di Ristorazione.

ART. 45 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 46 –PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 47 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici essi devono essere conformi alla normativa vigente e sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione

delle operazioni di pulizia;

ART. 48– IMBALLAGGI

L'I.A. s'impegna affinché l'imballaggio (primario, secondario e terziario) risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i..

Al fine di una più agevole comprensione si riportano le definizioni previste dall'art. 218 del medesimo decreto:

- Imballaggio il prodotto, composto di materiali di qualsiasi natura, adibito a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo;
- Imballaggio primario: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utente finale o per il consumatore;
- Imballaggio secondario: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, il raggruppamento di un certo numero di unità di vendita, indipendentemente dal fatto che sia venduto come tale all'utente finale o al consumatore, o che serva soltanto a facilitare il rifornimento degli scaffali nel punto di vendita. Esso può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche;
- Imballaggio terziario: imballaggio concepito in modo da facilitare la manipolazione ed il trasporto di merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, di un certo numero di unità di vendita oppure di imballaggi multipli per evitare la loro manipolazione ed i danni connessi al trasporto, esclusi i container per i trasporti stradali, ferroviari marittimi ed aerei;

Nello specifico l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Al fine di rispettare tale requisito l'offerente deve descrivere, anche all'interno del piano di riduzione rifiuti, le misure che intende intraprendere per ridurre al minimo il volume degli imballaggi utilizzati, nonché le modalità di gestione degli stessi (ad es: riuso, riciclo, gestione del rifiuto).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporti l'indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

ART. 49 GESTIONE DEI RIFIUTI E POST-CONSUMO

La Ditta deve presentare un Programma di riduzione e gestione dei rifiuti, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali del servizio e ridurre gli impatti sull'ambiente.

Il Piano dovrà chiaramente indicare: gli obiettivi di raccolta differenziata e di riduzione dei rifiuti; le azioni per la gestione e riduzione dei rifiuti, ad esempio l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili, l'utilizzo di imballaggi provenienti da materiali di riciclo, la distribuzione di acque e bevande sfuse, l'utilizzo di posate stoviglie e bicchieri riutilizzabili, le azioni previste per gestire le eccedenze e gli avanzzi, ecc.

La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le

modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta, conferiti separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni dell'Ufficio Comunale di competenza.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni 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 raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio e a pedale. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

ART. 50- DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AI FINI DI SOLIDARIETÀ

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

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 la Stazione Appaltante.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante ovvero che siano state individuate a seguito di adeguato piano di pubblicizzazione dell'iniziativa da pubblicarsi entro 30 giorni dalla data di firma del contratto d'appalto. Le ragione sociale delle associazioni individuate dall'I.A. durante il periodo dell'appalto dovranno essere comunicate per mezzo di corrispondenza alla Stazione Appaltante.

Tale piano dovrà essere descritto nell'offerta tecnica e darà luogo ad attribuzione di punteggio. Il piano dovrà prevedere che il servizio viene reso con il concorso del Comune di Tortolì.

In aderenza alla Legge 155/2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" detta "Legge del Buon Samaritano", infatti, la Stazione Appaltante può promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari eventualmente eccedenti, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus, previa autorizzazione e convalida circa le modalità da parte dell'ASL.

I residui potranno altresì essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalla Legge n. 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo della Regione Sardegna;

- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della I.A.

La I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 51 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

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 della I.A., è a carico della stessa.

ART. 52 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo alla I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. (GU n.101 del 30-4-2008 - Suppl. Ordinario n. 108) e successive integrazioni.

L'I.A. si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. La ditta aggiudicataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione del D. Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale (in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, di pronto soccorso, antincendio, ecc.) nonché a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D. Lgs. 81/2008 stesso.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008. In relazione alle diverse fattispecie di servizio oggetto dell'appalto e ai rischi di interferenze derivanti dall'esecuzione delle attività previste, l'Ente provvede alla predisposizione del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) per i rischi eventuali nelle strutture di propria competenza, ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e della determinazione n. 3/08 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi, forniture.

Il DUVRI è allegato (Allegato B6) al presente Capitolato e i relativi costi della sicurezza vengono

stimati in € 2.688,00 oltre a IVA di legge. Il DUVRI dovrà essere aggiornato dal committente, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta della I.A. ed a seguito di valutazione del committente.

Nella eventualità della presenza di lavoratori di altre aziende per ogni e qualsiasi motivo l'I. A. si impegna:

- A cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- A coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle eventuali interferenze tra lavori delle diverse aziende presenti.

ART. 53– REFERENTI DELLA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 54– DIVIETI

È fatto divieto al personale della I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 55 – IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DI NORME E REGOLAMENTI

La I.A. deve rispettare, nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti imposti dalle leggi vigenti a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La I.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune di Tortolì dei quali verrà idoneamente informato.

ART. 56 – NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

La I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D. Lgs 81/08 e s.m.i

ART. 57 – IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni

responsabilità connessa è a carico della I.A.

ART. 58 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

La I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 59 – PIANO DI EVACUAZIONE

La I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di offerta.

A tal fine la I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 60 – NORME DI SICUREZZA NELL'USO DI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ART. 61 – PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate come previsto nell'ALLEGATO B5

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

ART. 62 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Punti di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di Produzione Pasti e i Punti di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dalla I.A.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere, in qualsiasi momento e senza preavviso, originali dei certificati di conformità dei prodotti alimentari e non (ad es: certificati di assoggettamento al biologico, certificazione Ecolabel, ecc) utilizzati per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato.

ART. 63 – CONTROLLI E INDICATORI DI QUALITA'

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. territoriale;
- i responsabili dell'Ufficio Pubblica Istruzione;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la commissione mensa (composta da due incaricati comunali, un incaricato dalla I.A. ed un rappresentante dei genitori per plesso scolastico).

La I.A. provvede a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o ai Punti di Ristorazione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta erogatrice del Servizio di Ristorazione Scolastica, sia nella sede di preparazione dei pasti sia nei locali scolastici nei quali avviene la somministrazione degli stessi (sale mensa), non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti solo ed esclusivamente quelli elencati nel presente articolo del Capitolato Speciale d'Appalto.

Ne consegue che i soggetti non rientranti nell'elencazione di cui al citato articolo (ad es. i genitori degli alunni non facenti parte della commissione mensa) non sono autorizzati in alcun caso e con alcuna motivazione ad accedere nei Centri di Produzione o nelle sale mensa durante la somministrazione dei pasti: tanto meno a tali soggetti è consentito effettuare controlli di varia natura sui cibi allo scopo di verificarne la bontà, la quantità o in generale la rispondenza degli stessi ai requisiti previsti dal Capitolato.

ART. 64 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

La ditta dovrà essere dotata di un sistema di autocontrollo da esplicitarsi nell'offerta. I dati da questo derivati, in particolare per ciò che riguarda i prelievi e i tamponi relativi a materie prime, pasti, attrezzature e utensili dovranno essere a disposizione dell'Istituzione scolastica qualora richiesti.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, in ogni momento, anche attraverso i componenti della commissione mensa, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto, accedendo ai locali di produzione, stoccaggio e distribuzione, nonché ai mezzi di trasporto utilizzati; a tal fine tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri produzione Pasti/Cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette e 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.

Il Comune, anche tramite le Commissioni Mensa potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare, nelle scuole, le seguenti caratteristiche del servizio erogato:

- puntualità di consegna;
- temperatura dei componenti il pasto;
- gradibilità del pasto;
- rispetto delle grammature previste;
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

Si riserva inoltre di svolgere, con le stesse modalità, ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia del servizio di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrare agli utenti.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi in:

A. controlli a vista del servizio, a titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'Istituzione scolastica, dell'amministrazione comunale e dell'utenza (ragazzi ed adulti);
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- modalità di distribuzione e puntualità nella consegna dei pasti;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

B. Controlli analitici. Sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. A tale scopo presso ciascun plesso scolastico dovrà essere sempre disponibile una porzione aggiuntiva di ciascuna pietanza somministrata agli alunni.

Per i controlli di cui al precedente comma la ditta dovrà inoltre conservare, presso la propria sede, per almeno 48 ore un "Pasto Test" di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. L'istituzione scolastica e l'amministrazione comunale si riservano la facoltà di analizzare o fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori delle ASL locali, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati dall'Istituzione Scolastica o dall'Amministrazione Comunale.

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

ART. 65 – BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

ART. 66 – IDONEITÀ SANITARIA DEI MEMBRI DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il Centro di Produzione Pasti, apposito camice bianco e copricapo e adottare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ART. 67 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 68 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Nel punto di produzione pasti, a cura del responsabile, dovranno essere mantenuti in frigorifero, a temperatura non superiore a 4 gradi, per almeno 72 ore, campioni completi dei pasti forniti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione,
- deve essere rappresentativo di ogni produzione,
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi (perlomeno gr 150),
- il contenitore, idoneo ed ermeticamente chiuso, deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ART. 69 – CONTROLLO DELLA QUALITÀ

La I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

ART. 70 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'appaltatore non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART. 71 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'I.A. dovrà presentare al Servizio Scolastico del Comune di Tortolì in relazione al o ai Centri di Produzione Pasti dei quali il concorrente dichiara la disponibilità:

- planimetrie;
- elenco delle attrezzature installate;
- autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dall'Ufficio Igiene del Comune ove lo stesso centro è ubicato, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di

- appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- titolo di proprietà o contratto registrato di locazione o affitto di azienda;
- attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;
- documento di valutazione rischi.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate alla I.A. o eventuale subappaltatore regolarmente autorizzato.

ART. 72 – RESPONSABILITA' VERSO TERZI - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione, agli utenti del servizio, a prestatori di lavoro (RCO), a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico/movimentazione

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della I.A.

La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato dal Comune di Tortolì.

In particolare l'I.A. si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi distribuite e/o somministrate tramite le mense del Comune, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00.

Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della ditta aggiudicataria.

In alternativa la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente 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 non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri indennizzabili.

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

Copia conforme all'originale della polizza assicurativa specifica o della appendice di polizza (o della dichiarazione) dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto o comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio.

ART. 73 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi

comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative, inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito della aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto riserva di legge.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ART. 74 –PENALI

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, l'Amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'appaltatore non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

- Le inadempienze di lieve entità a qualunque obbligo derivante dal presente Capitolato, o obblighi derivanti dalla vigente normativa in materia comporteranno, ad insindacabile giudizio della Amministrazione Comunale, l'applicazione di penalità sino ad un massimo di € 1.000,00 con la sola formalità della contestazione formale degli addebiti.
- In caso di grave violazione della vigente normativa in materia, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di risolvere "ipso facto e de iure" il contratto, previa diffida ad adempiere, trasmessa a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC, trattenendo la cauzione definitiva a titolo di indennizzo dovuto alla Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento del danno.

Altri inadempimenti:

- Sostituzione non autorizzata dall'Ente di una pietanza con altre non previste nel menù: € 500,00 (L'autorizzazione da parte del Comune può avvenire in forma scritta e/o per vie brevi su disposizione del Responsabile dell'Area Scolastica del Comune di Tortoli)
- Pasti mancanti rispetto a quelli ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante;
- Inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 2.000,00 per ritardo superiore a 10 minuti.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

Successivamente all'applicazione di n. 3 penali, il Comune si riserva il diritto di risolvere "ipso facto e de iure" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, trasmessa a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC, trattenendo la cauzione definitiva a titolo di indennizzo dovuto all'Amministrazione Comunale.

Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente Capitolato, non sanzionate da penalità, verranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto al Comune di Tortoli ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del

disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

ART. 75 – PREZZO DEL PASTO

Il corrispettivo per il servizio prestato dall'Impresa appaltatrice, risultante dall'offerta economica, è onnicomprensivo e rimarrà invariato per tutta la durata dell'affidamento.

La I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture elettroniche relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture elettroniche saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse.

La liquidazione della fattura è condizionata alle verifiche previste per legge ai fini della regolarità contributiva e fiscale della I.A.

ART. 76 – SUB-APPALTO DEL SERVIZIO

E' ammesso il subappalto dei servizi oggetto del presente Capitolato nei limiti consentiti dalla vigente normativa in materia.

ART. 77 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dalla I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della I.A. che si protragga oltre novanta giorni;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

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

risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 78 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 79 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale 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.80 – CONTROVERSIE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal competente giudice del Foro di Lanusei. E' escluso l'arbitrato.

ART. 81 - DISPOSIZIONI NON RIPORTATE

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

ART. 82 - SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta vincitrice dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto entro 10 giorni dall'invito da parte della dell'Amministrazione comunale, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Il contratto, a pena di nullità, sarà stipulato con atto pubblico notarile informatico, ovvero in modalità elettronica secondo le norme vigenti nel Comune di Tortolì, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

IL RESPONSABILE AREA SOCIALE, SCOLASTICA, CULTURALE
ELISABETTA SPANO