

Comune di Gavoi



C O M U N E D I G A V O I

PROVINCIA DI NUORO

aagg@comune.gavoi.nu.it – www.comune.gavoi.nu.it

Tel. 0784-53197 0784 53633– Fax 078453263

Allegato alla determina n.180 del 23/06/2023

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

DI QUALITA' A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,

A FAVORE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI

PRIMO GRADO DI GAVOI.

ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025

CIG: 99085401E1

Sommario

PREMESSE	3
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	3
ART. 2 FINALITA' DELL'APPALTO.....	5
ART. 3 IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO	7
3.1 - OPZIONI E RINNOVI	8
3.2 - OPZIONE DI PROROGA TECNICA.....	8
ART. 4 - CALENDARIO DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE PASTI	8
ART. 5 - ESTENSIONE O CONTRAZIONE DEL SERVIZIO	9
ART. 6 – CARATTERE DEL SERVIZIO	10
ART. 7 – CONTINUITÀ ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	10
ART.8 - SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI.....	10
ART. 9 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	10
ART. 10 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.....	11
Art. 11 REQUISITI DEGLI ALIMENTI.....	13
11.1 – STOCCAGGIO, CONSERVAZIONE E CORRETTE PROCEDURE DI UTILIZZO DELLE DERRATE IN USO ALL'AZIENDA.....	15
11.2 – NORME E MODALITÀ DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI.....	16
ART. 12 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE.....	17
ART.13 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.	18
ART. 14 MENU' E TABELLE DIETETICHE.....	18
14.1 - VARIAZIONI DEI MENÙ PER MOTIVAZIONI ETICO-RELIGIOSE O CULTURALI ..	20
ART. 15 - COSTO DEL SERVIZIO A CARICO DEGLI UTENTI.....	20
ART. 16 -NORME IGIENICHE PER LA PREPAZIONE DEI PASTI	20
ART. 17 - CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	20
ART. 18 - LOCALI ED IMPIANTI	22
18.1 – CENTRO COTTURA	22
18.2 - LOCALI E ATTREZZATURE	23
18.3 DIFFERENZIAZIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI.....	23
ART. 19 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.	24
ART. 20 - PAGAMENTI	24
ART. 21 - CAUZIONE ED ONERI FISCALI	25
ART. 22 – PERSONALE.....	25
ART. 23 – ORGANICO ADDETTI.....	26
ART. 24 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	26
ART. 25 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	27
ART. 26 – NORMATIVA SULLA PRIVACY –.....	27
ART. 27 CODICE DI COMPORTAMENTO.....	27
ART. 28 CLAUSOLE ANTICORRUZIONE.....	28
ART. 29 - COMITATO MENSA	28
ART. 30 - CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016)	28
ART. 31 - VERIFICHE E CONTROLLI	28
ART. 32 - PENALITA'.....	29
ART. 33 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	34
ART. 34 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	35
ART. 35 - DANNI A PERSONE O COSE.....	36
ART. 36 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO - SUBAPPALTO ...	36
ART. 37 - CONTRATTO.....	36
ART. 38 - DOMICILIO DELL'AFFIDATARIO	37
ART. 39 - NORME FINALI.....	37

PREMESSE

Il presente appalto prevede l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del comune di Gavoi.

L'appalto relativo ai servizi di ristorazione scolastica rientra tra quelli previsti nell'Allegato IX del decreto legislativo n. 50/2016 (di seguito anche Codice) e dall'articolo 144 dello stesso decreto.

L'articolo 144 prevede espressamente che l'appalto sia aggiudicato secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016 e che la valutazione dell'offerta tecnica tenga conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

Il presente appalto è stato predisposto in ottemperanza all'art. 34 del D. Lgs 50/2016 che prevede l'obbligo, per le Stazioni Appaltanti, di contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, inserendo, nella documentazione progettuale e di gara relativa agli affidamenti di qualunque importo, almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (C.A.M.), adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare ed in conformità, per quanto riguarda i servizi di ristorazione, anche a quanto specificamente previsto nell'art. 144 del medesimo Codice dei contratti pubblici.

Pertanto, nel presente appalto sono introdotte le indicazioni contenute nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U.R.I. 90 del 4 aprile 2020, e successivi aggiornamenti, al fine di:

- promuovere sistemi produttivi che rispettino l'ambiente;
- ottenere alimenti più salubri;
- ridurre le proteine animali nella dieta;
- ridurre gli sprechi alimentari;
- ridurre i consumi energetici ed emissioni di gas climalteranti;
- valorizzare i prodotti a Km 0 e filiera corta.

In linea con i succitati Criteri Ambientali Minimi e la Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", recepita dall'articolo 42 della Legge Regionale n. 8 del 13 marzo 2018, recante "Lotta allo spreco alimentare e qualità dei servizi di ristorazione collettiva", che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare e il consumo di prodotti locali tipici, DOP e IGP, di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura e dell'allevamento biologici e/o a difesa integrata, dell'agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta, è stato introdotto un sistema premiante per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione nelle Scuole: dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Gavoi;

Il servizio viene svolto a favore degli alunni, del personale scolastico (insegnanti e personale ATA) impegnato nella vigilanza e assistenza agli scolari durante la somministrazione del pasto e di altro personale eventualmente autorizzato dal Dirigente scolastico o dall'Amministrazione comunale a fruire del servizio.

Il servizio deve essere erogato dall'aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, con tutti i mezzi necessari e secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle

soluzioni migliorative, se proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta.

Il Comune di Gavoi non dispone di un centro di cottura pertanto sarà chiesto, nella fase di esecuzione del contratto, la disponibilità di un centro di cottura con le caratteristiche indicate successivamente.

I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

a) Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti, come da menù validato dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione competente per territorio, (compresa la merenda di metà mattina per gli alunni della scuola primaria), la fornitura di diete personalizzate per motivi di salute debitamente documentati, presso un centro cottura messo a disposizione dalla ditta;

b) Scodellamento e sporzionamento dei pasti;

c) Fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione delle sale, delle cucine, dei refettori ecc. da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria;

d) Fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata presso lo stabile delle scuole dell'infanzia e primaria. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. E' accettato come mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta. In caso di utilizzo di apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, dovrà essere fornita la documentazione tecnica rilevante contenente i consumi energetici delle apparecchiature. La medesima resta di proprietà dell'appaltatore e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono a carico dell'appaltatore;

e) Fornitura e utilizzo presso le singole scuole dei piatti in ceramica, bicchieri infrangibili, caraffe in vetro e posate in acciaio, tovagliette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura idonea;

f) Gestione dei rifiuti a carico dell'appaltatore;

g) Rilevazione delle presenze quotidiane, conteggio pasti e raccolta dati da effettuarsi tramite sistema informatico fornito dal Comune di Gavoi, o con sistema informatico proposto dalla ditta in sede di gara, che dovrà essere espressamente autorizzato dall'amministrazione comunale e integrato con Pagopa;

Il servizio dovrà essere erogato, in base al calendario scolastico, nei giorni feriali di rientro pomeridiano, con esclusione dei giorni festivi e di vacanza nonché di quelli in cui si verificano impreviste interruzioni delle lezioni scolastiche per assemblee sindacali, scioperi o altri motivi, indipendenti dalla volontà dell'amministrazione comunale, che comportino l'assenza degli alunni negli orari indicati per la fruizione del servizio.

Il servizio dovrà essere erogato con la seguente frequenza:

- per n. 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì nella Scuola dell'Infanzia e nella Scuola primaria;
- per n. 2 giorni a settimana (di norma nei giorni di martedì e giovedì) nella Scuola secondaria di primo grado.

I giorni suindicati non sono fissi ma potrebbero cambiare qualora variassero i giorni di rientro su decisione dell'Istituzione scolastica.

Il numero presunto di pasti, per il periodo da ottobre 2023 a giugno 2025, è pari a 52.000, calcolati sulla base della pregressa esperienza, ponderata con la popolazione scolastica come di seguito indicato:

TABELLA PASTI PRESUNTI PER ANNO

SCUOLA DELL'INFANZIA				SCUOLA PRIMARIA				SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO				TOTALI PASTI
N. alunni	n. pasti presunti alunni	n. pasti presunti personale scolastico	Sub-totale pasti presunti Scuola Infanzia	N. alunni	n. pasti presunti alunni	n. pasti presunti personale scolastico	Sub-totale pasti presunti Scuola Primaria	N. alunni	n. pasti presunti alunni	n. pasti presunti personale scolastico	Sub-totale pasti presunti Scuola Primaria	
49	7387	900	8103	90	13698	1196	14710	48	2961	226	3187	26000

I pasti comprendono diete speciali per motivi sanitari e diete per motivi etico-religiosi o culturali.

Il numero dei pasti ha un valore indicativo e non è impegnativo per l'Amministrazione, che non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (per es. in caso di sciopero, calamità naturali o epidemia si può verificare, senza alcun preavviso, la sospensione totale o parziale della fornitura dei pasti).

Il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente dipenderà dal numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, dalle assenze, dal numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e da altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente, la fornitura di pasti che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del capitolato. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

ART. 2 FINALITA' DELL'APPALTO

Il Comune garantisce il servizio di ristorazione scolastica al fine di favorire l'attuazione dell'attività didattica pomeridiana della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado dell'Istituto comprensivo di Gavoi.

Il presente appalto ha, inoltre, come obiettivo generale quello di formare dei consumatori consapevoli, capaci di riconoscere non solo le qualità organolettiche, salutistiche e nutrizionali dei prodotti agroalimentari tipici del territorio, ma anche attenti agli aspetti culturali, etici, sociali e ambientali e quindi di sostenibilità che accompagnano la loro produzione e tutto il loro ciclo di vita.

Ha inoltre le finalità specifiche di:

- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fase di somministrazione del pasto, nonché a quella di allestimento e pulizia dei locali;
- promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, nonché qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica in conformità al DM 65 del 10 marzo 2020 e alla relazione di accompagnamento del decreto;
- promuovere corrette e sane abitudini alimentari attraverso il miglioramento dei pasti a scuola e il coinvolgimento dei genitori attraverso adeguate iniziative di comunicazione;
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;

- recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva di cui al Decreto Ministeriale del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 e contribuire quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti; nella stesura del capitolato sono state infatti recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità con quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità;
- garantire l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

Il presente appalto tiene conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

1. Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna)
2. Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
3. Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pesca turismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
4. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionali della regione Sardegna aggiornato al 28/03/2022;
5. Linee guida Educazione Alimentare 2015 approvate dal MIUR;
6. Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010 e aggiornate con Decreto del 28/10/2021;
7. D.lgs. n. 27 del 02.02.2021 recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117";
8. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
9. Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
10. Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Modificato ed integrato dal D.lgs. del 19 aprile 2017, n. 56 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50"
11. D.L. 16 luglio 2020, n. 76, recante: "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale" (Decreto Semplificazioni)", convertito con L. 11 settembre 2020, n. 120, recante: "Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali» (Decreto Semplificazioni)";
12. D.L. 31 maggio 2021, n. 77 recante "Governance del Piano nazionale di ripresa e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure" convertito con L. 29 luglio 2021, n. 108 recante: Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 maggio

- 2021, n. 77 recante “Governance del Piano nazionale di ripresa e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure”;
13. Decreto 7 marzo 2018, n. 49, del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti avente ad oggetto: “Regolamento recante: <<Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell’esecuzione>>.
 14. Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
 15. D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
 16. Legge n. 283 del 30/04/1962;
 17. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
 18. Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);
 19. D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e ss.mm.ii. recante “Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.”;
 20. Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica); Relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10
 21. Reg. CE n. 889/2008 limitatamente agli allegati VII e IX fino al 31.12.2023, Reg. CE n. 1254/2009, Reg. CE n. 710/2009, Reg. n. 848/2018 e Reg. CE n. 1165/2021 (Produzione Biologica);
 22. Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;
 23. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna
 24. Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
 25. DECRETO 10 marzo 2020 del Ministero della Salute Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

ART. 3 IMPORTO E DURATA DELL’APPALTO

L’importo posto a base di gara è il costo unitario di un pasto pari a €. 6.00 (IVA esclusa al 4%), di cui €. 0,05 per oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso, per un numero complessivo presunto di 26.000 (ventiseimila) pasti annui.

L’appalto avrà la durata di 2 (due) anni scolastici (2023/2024, 2024/2025) corrispondenti a n. 18 (diciotto) mesi, a decorrere presumibilmente dal mese di ottobre 2023 e con termine al 30/06/2025.

Il valore complessivo a base di gara per 2 anni scolastici (2023/2024, 2024/2025) viene stimato in **€ 312.000,00** al netto di IVA in misura di legge di cui:

- **€ 309.400,00**, oltre IVA per l’erogazione di circa n. 52.000 pasti nel biennio scolastico (una media di circa n. 26.000 pasti per ciascun anno scolastico) – importo soggetto a ribasso
- **€ 2.600,00**, oltre IVA per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali come determinati nel Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (di seguito anche DUVRI) – importo non soggetto a ribasso.

L’Aggiudicatario non potrà pretendere indennizzi o risarcimenti di sorta comunque denominati, nel caso in cui l’avvio del servizio dovesse essere posticipato.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviarlo, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 8 del D.L. 76/2020 convertito con modifiche dalla L. 120/2020, così come modificato dal D.L. n. 77/2021 convertito con L. 29 luglio 2021, n. 108; in tal caso le imprese concorrenti, con la partecipazione stessa alla gara, esplicitamente, accettano questa evenienza senza opporre riserva alcuna.

3.1 - OPZIONI E RINNOVI

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche, per ulteriori 2 anni scolastici e quindi fino al 30.06.2027 per un importo pari ad € 309.400,00 al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza pari ad € 2.600,00 (IVA esclusa) per un numero complessivo presunto di 52.000 pasti totali.

3.2 - OPZIONE DI PROROGA TECNICA

Ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016, qualora al termine dell'appalto in argomento fosse ancora in corso la gara per il nuovo affidamento del servizio, è prevista la proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure finalizzate all'individuazione del nuovo contraente, calcolata per un tempo pari a sei mesi per un importo pari ad € 99.960,00 al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza pari ad € 840,00 (IVA esclusa) per un numero complessivo presunto di 16.800 pasti totali calcolati utilizzando a riferimento l'anno scolastico 2024/2025. In tal caso l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari a complessivi € 724.800,00 di cui € 718.760,00 oltre IVA per l'erogazione di 120.800 pasti ed € 6.040,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il valore complessivo presunto dell'appalto (comprensivo della durata iniziale, rinnovo e proroga) calcolato ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, viene determinato come segue:

Oggetto	Valore di durata iniziale del contratto per 2 anni scolastici (al netto di IVA)	Valore eventuale rinnovo per 2 anni scolastici (al netto di IVA)	Valore Proroga di n. 6 mesi (al netto di IVA)	Valore massimo stimato per l'appalto (al netto di IVA)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 312.000,00	€ 312.000,00	€ 100.800,00	724.800,00

ART. 4 - CALENDARIO DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE PASTI

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di iniziare il servizio entro la data che verrà comunicata formalmente, pena la decadenza dall'aggiudicazione o la risoluzione del contratto già stipulato.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico e durante il periodo di attività scolastica a tempo pieno/prolungato compreso, di norma, tra i primi di ottobre e il 31 maggio per la scuola primaria e secondaria di I grado e fino al 30 giugno per la scuola dell'Infanzia, con sospensioni intermedie per le festività natalizie, pasquali, del S. Patrono, ecc..

La data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso minimo di 5 giorni. Il termine del servizio potrà essere eventualmente posticipato fino alla chiusura a giugno dell'attività didattica, in accordo con la Scuola.

L'inizio/chiusura del servizio, per ciascun anno scolastico, resta condizionato all'inizio/chiusura delle lezioni a tempo pieno (per la scuola dell'infanzia e primaria) e delle lezioni a tempo prolungato (per la scuola secondaria di primo grado).

Per ogni giorno del servizio, a fronte delle presenze rilevate dal personale in servizio assunto dalla ditta appaltatrice, saranno quantificati il numero dei pasti complessivi da fornire. Tale comunicazione avverrà anche da parte del responsabile scolastico per i docenti aventi titolo gratuito al servizio mensa.

Il soggetto aggiudicatario del servizio rilascerà apposito recapito telefonico e referente al quale spedire la comunicazione.

Il servizio di refezione viene erogato nel rigido rispetto del calendario scolastico approvato annualmente dal Presidente della Regione Sardegna, con esclusione del sabato e dei giorni che vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione, in coincidenza con la festa patronale o per cause di forza maggiore.

In caso di scioperi o di quant'altro impedisca il normale svolgimento della fornitura, sia da parte della ditta sia per sospensioni nelle attività didattiche da parte della scuola, si è tenuti alla comunicazione con utile preavviso.

Nei casi di necessità, determinati da motivi di salute degli utenti, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto nel menù del giorno e senza ulteriori costi aggiuntivi, pasti alternativi la cui composizione sarà stabilita dalla certificazione medica specifica che la ditta dovrà scrupolosamente osservare.

Inoltre vige l'obbligo di osservare eventuali tabelle dietetiche riguardanti le cosiddette **"diete speciali"** cioè tutte quelle diete diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica, che corrispondono di volta in volta alle esigenze cliniche di alcuni utenti, ad esempio soggetti affetti dal morbo celiaco.

A tal fine si precisa che l'utente stesso avrà l'obbligo di presentare al Responsabile del Servizio Mensa del Comune i seguenti documenti:

- 1) Richiesta con certificato medico redatto da uno specialista che attesti la necessità di una dieta particolare;
- 2) Richiesta di una tabella dietetica personalizzata, elaborata da uno specialista;
- 3) La valutazione della tabella sopraccitata ed eventuali chiarimenti circa la sua applicabilità pratica, rilasciata dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN);
- 4) Il Responsabile Comunale della Gestione Mensa avrà l'obbligo di trasmettere la tabella dietetica all'Appaltatore del servizio per garantire il Servizio all'utente interessato.

Tali menù devono essere contenuti in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate dal cognome e nome dell'utente.

Il soggetto affidatario si obbliga, altresì, ad individuare al suo interno un Responsabile tecnico per gli aspetti gestionali ed organizzativi, quale interlocutore con il Comune di Gavoi per ogni problema relativo alla realizzazione dei servizi e alla relativa erogazione delle prestazioni.

ART. 5 - ESTENSIONE O CONTRAZIONE DEL SERVIZIO

In corso di esecuzione del Servizio, a seguito di sopravvenute esigenze, la stazione appaltante si riserva la facoltà di dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (ad esempio per la soppressione del servizio in ordini di scuola nei quali è attualmente previsto) fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'articolo 106 comma 12 del D. Lgs. 50/2016. In tal caso, l'appaltatore è obbligato ad accogliere quanto richiesto alle stesse condizioni previste nel contratto originario e non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante si riserva inoltre la facoltà di integrare il contratto, fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'articolo 106 comma 12 del D. Lgs. 50/2016, con servizi aggiuntivi di ristorazione da erogarsi a favore di un'utenza diversificata quale per esempio gli utenti della sezione Primavera, i dipendenti e collaboratori dell'Amministrazione, ecc.

ART. 6 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, la Stazione Appaltante potrà sostituirsi, senza formalità di sorta per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento ad altra Ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'Appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni. Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da gravi cause di forza maggiore, l'Appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza.

Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale, ai sensi della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto la Ditta Affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

ART. 7 – CONTINUITÀ ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto, con gli stessi standard qualitativi e quantitativi, in caso di guasti o cattivi funzionamenti del Centro Cottura e provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Nulla è dovuto alla ditta da parte del Comune, salva l'applicazione delle eventuali penalità, per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o della ditta stessa.

In caso di sciopero del personale scolastico, si darà comunicazione alla ditta del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso la ditta è tenuta a fornire il pasto previsto per la giornata, anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

Nel caso di ingressi posticipati di intere classi (massimo alla terza ora, ovvero alle 10.30), se previsti dalla scuola, la ditta è obbligata a fornire comunque i pasti, ma potrà somministrare i menù sostitutivi, informandone comunque il Comune.

ART.8 - SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n.107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

ART. 9 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il soggetto aggiudicatario si impegna, per il periodo oggetto del contratto, alla fornitura e alla distribuzione dei pasti caldi, **inclusa** la somministrazione della merenda di metà

mattina per gli alunni della scuola primaria, preparati in locali, con attrezzature e risorse umane messi a disposizione dall'aggiudicatario e poi trasportati in idonei contenitori termici a chiusura ermetica, che assicurino la consumazione senza ulteriore impiego di forni presso le sedi mensa delle scuole del Comune di Gavoi, e per quanto riguarda la merenda di metà mattina presso la sede della scuola primaria.

L'Ente appaltante, infatti, mette a disposizione del soggetto aggiudicatario, per ogni plesso scolastico, appositi locali destinati ad uso refettorio.

Viceversa, i locali "cucina" attrezzati sono messi a disposizione dall'appaltatore.

I locali utilizzati per uso cucina, gli impianti, le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere conformi a quanto prescritto dai Regolamenti CE n.178/2002, n. 852/2004 e n. 853/2004 nonché gli automezzi predetti dovranno essere muniti della prescritta idoneità sanitaria.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti), nutritiva ed organolettica.

S'intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere. In particolare si evidenzia che:

- Non si dovrà fare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- Non andrà prevista la frittura di alimenti;
- L'operazione di scongelamento andrà eseguita secondo la normativa vigente.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa la stazione appaltante.

La Ditta provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.

In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche, in ogni caso se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo non monouso.

La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Gavoi prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Gavoi.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, **la somministrazione dei pasti dovrà avvenire preferibilmente con soluzioni alternative quali l'uso di piatti e bicchieri in ceramica oppure monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile, le posate in acciaio inox o materiale riciclabile/compostabile alimentare monouso.**

ART. 10 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, della Legge Finanziaria 2001, e della L.R. N. 1/2010 e L.R. n. 11/2015 l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo

conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art. 34, commi 1 e 3, del D. Lgs. 50/2016), nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

In linea con i già citati Criteri Ambientali Minimi e la Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", recepita dall'articolo 42 della Legge Regionale n. 8 del 13 marzo 2018, rubricata "Lotta allo spreco alimentare e qualità dei servizi di ristorazione collettiva", che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare e il consumo di prodotti locali tipici, DOP e IGP, di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura e dell'allevamento biologici e/o a difesa integrata, dell'agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta, è stato introdotto un sistema premiante per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi, istituito con la L.R. n. 1/2010 e L. R. n. 11/2015, può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali di qualità, a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

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

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

Per prodotti tipici s'intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e "STG" (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

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

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

Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservino intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

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

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

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, su richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte, vedi L.R. n. 1/2010 e L.R. n. 11/2015 e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari, e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

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

L'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, deve essere potabile e ove, su disposizione dell'Autorità Sanitaria, fosse sconsigliato e/o vietato l'utilizzo dell'acqua di rete sarà cura della Ditta Appaltatrice fornire Acqua Minerale Naturale (oligominerale) ai sensi del D.lgvo.105/1992 e ss.mm.ii.

La quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e all'incremento rispetto alle percentuali obbligatorie delle forniture.

I CAM indicano che per gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale almeno il 50% di prodotti deve essere biologico.

Ai sensi del medesimo D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", si intende quale clausola contrattuale l'obbligo della ditta aggiudicataria di fornire:

- almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche.

Per contenere l'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Sardegna, i prodotti biologici, accompagnati dalle relative certificazioni, devono essere primariamente reperiti presso Aziende Biologiche operanti in Sardegna. Solo in caso di comprovata indisponibilità del prodotto biologico nel territorio regionale, l'Appaltatore potrà reperire lo stesso da produttori biologici non regionali.

Art. 11 REQUISITI DEGLI ALIMENTI

Secondo quanto stabilito dal D.M. 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

□ **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A al D.M. 10/03/2020. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

□ **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

□ **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti),

o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

□ **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

□ **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

□ **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Per le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse, si rimanda ai CAM di cui al D.M. del 10.03.2020. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: cefalo, le sarde, il sigano, il sugaro, la palamita (Sarda sarda), la spatola, la platessa, il merluzzo carbonaro, la mormora, il tonnetto alletterato, il tombarello o biso, il pesce serra, il cicerello, i totani. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Per i pesci di acqua dolce e marina ammessi si rimanda ai CAM di cui al D.M. del 10.03.2020.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

□ **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

□ **Latte e yogurt:** biologico.

□ **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2021.

□ **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

□ **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

□ **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco. L'acqua somministrata nel corso dei pasti deve essere servita in contenitori riutilizzabili. La Ditta si impegna a fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M. 443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale di sospensione, restituendo all'acqua le proprie qualità organolettiche. Sono a carico della Ditta, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri. In alternativa, nell'ipotesi di non utilizzabilità dell'acqua di rete, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale nella quantità di 0.50 l. per pasto fornito.

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

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

11.1 – STOCCAGGIO, CONSERVAZIONE E CORRETTE PROCEDURE DI UTILIZZO DELLE DERRATE IN USO ALL'AZIENDA

Lo stoccaggio e la conservazione delle derrate devono avvenire nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

La ditta è tenuta ad osservare le seguenti indicazioni:

- I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta appaltatrice devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.
- i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili.
- i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.
- È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi.
- 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.
- I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

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

11.2 – NORME E MODALITÀ DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti devono essere rispettati gli standard igienico sanitari previsti dalla vigente normativa in materia nonché dal c.d. “Pacchetto Igiene” (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, Direttive 2002/99 e 2004/41 e ss.mm.ii.).

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le caratteristiche indicate nell’Allegato n.2 della Determinazione n. 1567 del 5/12/2016 dell’Assessorato dell’igiene e sanità e dell’assistenza sociale della RAS rubricato “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagione.

Per la preparazione dei pasti, la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti come disciplinato 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 D.P.R. 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 conformi a quanto descritto nella tabella merceologica allegata. 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, ecc.).

È assolutamente vietato l’utilizzo di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. A tal fine, la Ditta dovrà attenersi alle disposizioni del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernenti la tracciabilità e l’etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare, si richiede all’aggiudicatario di attenersi alle prescrizioni di seguito indicate:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di procedere a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C a eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- 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 devono essere effettuati la mattina stessa;
- il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le preparazioni di carne e pesce devono essere porzionate possibilmente in un’unica razione (nel rispetto delle grammature allegata al menù).

Nelle esecuzioni delle ricette, inoltre, è importante eseguire le operazioni di seguito indicate:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;

- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche, lessate in giornata;
- 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 condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire.
- La cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

È assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

È consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana) e l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.

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. 509/1987; solo per poche ricette può essere utilizzato il burro e comunque aggiunto a crudo; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

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

Scrupolosa attenzione dovrà essere prestata nei casi in cui è necessaria la predisposizione di una dieta speciale, di tipo sanitario, per la quale andranno preferiti prodotti non industriali.

ART. 12 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

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

- **provveda**, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù, con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- **attivi**, presso il centro di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con l'Istituzione Scolastica - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- **organizzi** le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida

dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), nonché di una serie di attività individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;

- **valorizzi** le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

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

La Ditta Appaltatrice si occuperà anche di abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra ente gestore e istituzione scolastica, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi.

Le suddette attività dovranno essere esplicitate con modalità e tempi di realizzazione nell'offerta tecnica, in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.13 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che indichino esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel documento "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

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

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

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

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

ART. 14 MENU' E TABELLE DIETETICHE

Prima di dare avvio al servizio, la ditta aggiudicataria è tenuta a elaborare dei menù alternati su quattro/cinque settimane di distribuzione, qualitativamente e quantitativamente conformi alle Tabelle Dietetiche e alle caratteristiche merceologiche di cui alle linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Sardegna con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 previste per utenti di età compresa tra i 3 e i 14 anni nonché in base alla stagionalità dei prodotti.

I menù elaborati e le relative tabelle dietetiche, dovranno essere valutati e approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione competente per territorio.

L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali ha inoltre un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e costituisce un notevole risparmio di risorse economiche. Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, uova, formaggi, salumi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per favorire il consumo di fibra, è auspicabile l'inserimento periodico di prodotti integrali (pane, pasta, cereali).

E' opportuno prevedere nel menù lo spuntino di metà mattina per gli alunni della scuola Primaria, con apporto calorico pari al 8-10% del fabbisogno calorico giornaliero, differenziato per fasce di età dei fruitori.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

Nell'ambito della ristorazione scolastica sono da prevedere sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche.

Le diete speciali devono essere formulate da personale esperto, dietro prescrizione medica per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole; devono, preferibilmente, essere formulate sulla stessa tipologia di pasto previsto nel menù della giornata.

Le diete speciali riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc..) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare, così come riportato nella certificazione medica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti naturalmente o artificialmente privi di glutine;
- altre patologie che richiedono un'alimentazione particolare (es. diabete, nefropatie croniche, etc.).

Per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura merceologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc. deve essere previsto un menù alternativo sia per il menù base che per le diete speciali.

Il menù, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza.

La stazione appaltante e la Commissione Mensa (se costituita), in collaborazione con gli uffici competenti della ASL, potranno chiedere integrazioni e variazioni ai menù settimanali per migliorare la qualità e la gradibilità dei pasti. Le richieste saranno concordate con l'impresa e modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza. Le variazioni non dovranno comportare modificazioni al prezzo del pasto.

Gli alimenti e le preparazioni da impiegare per la merenda di metà mattina a scuola sono quelle previste dalla Linee Guida Regionali sulla ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna), allegate al presente Capitolato.

14.1 - VARIAZIONI DEI MENÙ PER MOTIVAZIONI ETICO-RELIGIOSE O CULTURALI

L'aggiudicatario deve assicurare adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali (ad es. per i vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale), seguendo le indicazioni riportate nelle Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

La dieta per motivi ideologici o religiosi o culturali dovrà essere elaborata da un nutrizionista dell'Appaltatore, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro/cinque settimane, e trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa da parte del Comune.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, l'amministrazione si riserva di chiedere all'aggiudicatario variazioni del menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

ART. 15 - COSTO DEL SERVIZIO A CARICO DEGLI UTENTI

E' a carico degli utenti la compartecipazione al costo del servizio con versamento, alla Tesoreria Comunale, della somma come determinata annualmente dall'Amministrazione Comunale, a fronte della rilevazione delle presenze quotidiane, conteggio pasti da effettuarsi tramite sistema informatico fornito dal Comune di Gavoi o con eventuale sistema informatico migliorativo proposto dalla ditta in sede di gara, che dovrà essere espressamente autorizzato dall'amministrazione comunale, integrato con Pagopa. Ha diritto al servizio di mensa gratuito il personale docente in servizio durante l'orario della mensa.

L'Ente appaltante si riserva, annualmente, di individuare nominativamente utenti che nell'espletamento delle loro mansioni di servizio all'interno dell'istituzione scolastica potrebbero essere autorizzati ad usufruire del Servizio Mensa con il Buono pasto.

ART. 16 -NORME IGIENICHE PER LA PREPAZIONE DEI PASTI

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21/3/1973 modificato dal D.M. 13/9/1975, ai Regolamenti CE n. 1935/2004, n. 2023/2006 e ss.mm.ii. Le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tutte le attrezzature saranno fornite dalla ditta aggiudicataria. Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

La porzionatura delle carni crude deve essere compiuta nella giornata del consumo.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Gli utensili devono essere puliti e disinfettati ogni giorno.

Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti. Gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Al momento della preparazione dei piatti e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti monouso e mascherine.

E' tassativamente vietato fumare all'interno delle cucine.

ART. 17 - CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il piano di trasporto dei pasti, inserito nel Documento di Autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio, deve indicare i tempi e le modalità che si intendono adottare per mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità

organolettiche dei pasti trasportati. Pertanto il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti ed effettuato utilizzando contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente, tale da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione.

La cottura, la confezione, il trasporto, la consegna ai refettori e la distribuzione dei pasti agli utenti saranno eseguite dal personale del soggetto aggiudicatario. I pasti per gli alunni della scuola primaria e secondaria di I grado saranno somministrati nel refettorio del locale mensa presso la Scuola primaria. Per gli alunni della Scuola dell'infanzia Statale i pasti saranno erogati nel refettorio della scuola stessa sita in Via Cagliari.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a mezz'ora (30 minuti).

L'orario della consegna dei pasti dovrà essere concordato con l'Ente appaltante tenuto conto dell'attività didattica della scuola.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del DPR n. 327/80 artt. 60 e ss.mm.ii. Inoltre i suddetti mezzi, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente. La cucina, relative attrezzature e quanto necessario, forniti dall'appaltatore, dovranno essere conformi con le disposizioni di legge e idonei dal punto di vista sanitario.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi, devono essere conformi alla normativa vigente e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, ad una temperatura che dovrà essere compresa fra 60° e 65 ° fino al momento del consumo.

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Sono altresì a carico della ditta appaltatrice le operazioni necessarie per la preparazione dei tavoli adibiti alla mensa nonché quelle relative alla sparcchiatura degli stessi con la corrispondente raccolta degli avanzi dei pasti.

È inoltre a carico dell'appaltatore la pulizia dei locali mensa (refettorio, bagni, dispense e depositi).

Il soggetto aggiudicatario del servizio dovrà mettere a disposizione, per le operazioni di distribuzione dei pasti, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a soddisfare le esigenze del caso. In caso contrario il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Il soggetto aggiudicatario risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'ente appaltante ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tale caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Il personale del soggetto aggiudicatario dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso.

Il materiale, quali tovaglie e tovaglioli per i tavoli deve essere monouso, la fornitura è a carico dell'appaltatore.

La distribuzione dovrà iniziare quando gli alunni sono già seduti a tavola.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

L'Appaltatore prima dell'inizio dell'attività dovrà consegnare al responsabile Comunale del servizio mensa l'elenco del personale addetto al servizio con relativa denuncia INAIL.

ART. 18 - LOCALI ED IMPIANTI

18.1 – CENTRO COTTURA

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura messo a disposizione dall'Appaltatore, adeguato a tutte le norme vigenti in materia e dotato di ogni attrezzatura/apparecchiatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo dell'appalto, con l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 193/2007).

L'appaltatore ha pertanto l'obbligo di disporre, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti e garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 30 minuti.

Le suddette prestazioni non potranno essere effettuate in luogo diverso da quello dichiarato in sede di gara e accertato in sede di verifica dei requisiti.

L'appaltatore potrà eseguire le suddette prestazioni straordinariamente e temporaneamente, in caso di guasto o di avaria, previo nulla osta del Comune, in altro luogo idoneo nel caso in cui si verificano eventi straordinari e imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura dichiarato.

La modifica del Centro di cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico dell'Amministrazione, né ritardi di consegna rispetto ai tempi indicati nel presente capitolato o nell'eventuale offerta migliorativa (con riguardo al tempo che ha determinato l'attribuzione del punteggio). In tal caso la stazione appaltante avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a favore dell'aggiudicatario. Nel caso in cui la stazione appaltante intenda avvalersi di tale facoltà, unico onere a suo carico sarà quello di comunicare la propria volontà all'appaltatore con un preavviso non inferiore a 10 (dieci) giorni direttamente al suo domicilio all'uopo dichiarato salvo emergenze giustificate.

Il Centro di cottura dovrà garantire potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti o per altri Appalti, e adeguato allo svolgimento del servizio.

Al riguardo la ditta fornirà, in sede di offerta, l'indicazione del Centro di cottura che intende utilizzare, il relativo Numero di Registrazione ai sensi del citato Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, secondo quanto sarà riportato nella relazione tecnica relativa alla produzione allegata alla Dichiarazione Unica Autocertificativa Attività Produttive presentata al SUAPE di riferimento.

Alla Stazione appaltante saranno consentiti sopralluoghi che potranno essere effettuati anche con l'ausilio di esperti incaricati.

In sede di verifica dell'offerta l'appaltatore dovrà dimostrare il possesso della idoneità igienico-sanitaria e della potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre, nonché i pasti prodotti per conto di altri appalti nel Centro di cottura indicato dall'appaltatore in sede di gara.

Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell'appaltatore.

Per tutte le scuole l'appaltatore dovrà predisporre i pasti in multiporzione, avendo cura di fornire il corredo necessario alla somministrazione e di predisporre la sala mensa e i tavoli per i pasti. Dovrà, inoltre, predisporre i pasti in monoporzione nel caso di diete speciali per motivi di salute o per motivi religiosi culturali.

Prima dell'inizio del servizio dovrà inoltre essere prodotta, pena la decadenza dall'aggiudicazione, la documentazione attestante la disponibilità del Centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate, per tutta la durata dell'appalto.

L'appaltatore dovrà sempre provvedere a risolvere prontamente le situazioni di emergenza, pena l'applicazione delle penali di cui al presente Capitolato.

18.2 - LOCALI E ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice:

- refettori/aule dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso le Scuole Primaria e Secondaria;
- locali accessori annessi ai refettori presso ciascuna Scuola.

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali sono effettuati con verbali redatti a cura delle parti contraenti, o di loro incaricati all'uopo formalmente delegati, con conseguente consegna dei locali e immissione in possesso prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

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

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

La Ditta Appaltatrice potrà portare via i beni acquistati, al termine del periodo di utilizzo e comunque al termine dell'appalto.

Il personale della ditta appaltatrice, è quotidianamente tenuto - prima di lasciare i locali - a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti nei locali adibiti a sala mensa e locali annessi, utilizzati per il servizio di ristorazione, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa che dovrà restituire alla cessazione del rapporto, i locali efficienti e in buono stato, senza che questa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nei locali di proprietà comunale, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte dovranno essere posti a disposizione dalla ditta appaltatrice che pertanto dovrà fornire quanto necessario per la somministrazione e veicolazione dei pasti, per la pulizia ed eventuale sanificazione locali così come richiesti dalle disposizioni in materia. Tutta l'attrezzatura elettrica fornita dovrà essere certificata a norma di legge e compatibile con le potenzialità degli impianti esistenti negli edifici scolastici. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali e impianti di proprietà comunale efficienti e in buono stato. Tutta l'attrezzatura utilizzata, che non sia già di proprietà del Comune di Gavoi o delle Istituzioni scolastiche, resterà di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio salvo diversa disposizione del presente Capitolato o diverso accordo con il Comune.

18.3 DIFFERENZIAMENTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione Comunale di Gavoi e secondo la proposta contenuta nell'offerta tecnica.

I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa nelle singole scuole, se non altrimenti destinati, devono essere raccolti in sacchetti idonei e pattumiere, forniti dalla ditta, e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, secondo

calendario, prescrizioni, modalità e termini dettati dal servizio del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo e in accordo con l'amministrazione comunale e il soggetto gestore del servizio di raccolta rifiuti. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento nella strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di raccolta differenziata del comune di appartenenza dello stesso Centro.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale.

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). Gli oli e grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 19 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

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

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 144 del Codice dei Contratti – Servizi di ristorazione – ai sensi dell'art. 95, comma 3, ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di **90 punti** su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di **10 punti** su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

L'aggiudicazione avverrà, a giudizio insindacabile di apposita commissione di gara all'uopo nominata, a favore del concorrente che avrà totalizzato il maggiore punteggio.

I parametri di valutazione e la ripartizione del punteggio saranno i seguenti:

criteri di valutazione	ponderazione
A) qualità del servizio	90 punti
B) offerta economica	10 punti
Totale	100 punti

ART. 20 - PAGAMENTI

Il Comune s'impegna a garantire alla ditta appaltatrice il corrispettivo delle fatture presentate per la fornitura dei pasti, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta

riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento delle presenze giornaliere degli alunni.

La fattura dovrà essere esclusivamente in formato *elettronico*, completa dei dati obbligatori utili per la completa dematerializzazione del processo con i sistemi gestionali e di pagamento così come previsto dalla Legge 244/2007 e ss.mm.ii.

La fattura dovrà essere presentata tramite il *Sistema di Interscambio* messo a disposizione dall'Agenzia delle Entrate. La liquidazione avverrà entro 30 gg. dal suo ricevimento al Protocollo del Comune di Gavoi.

Condizione indispensabile per la liquidazione delle prestazioni è:

- la regolare esecuzione del servizio affidato. A tale scopo il Committente potrà in qualunque momento effettuare i controlli ritenuti più opportuni sul corretto svolgimento del servizio;

- l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge. (regolarità del DURC)

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere le somme necessarie ad ottenere il rimborso spese per il pagamento delle penalità;

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato e non potrà dare titolo per la richiesta degli interessi di mora.

Con il pagamento del predetto corrispettivo l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi suo avere o pretendere per l'espletamento dei servizi e per quanto ad esso connesso o da esso conseguente, senza poter sollevare alcun diritto per l'erogazione di nuovi o maggiori compensi.

Ai sensi dell'art. 30 comma 5-bis del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., in sede di liquidazione mensile è operata una ritenuta dello 0,50 per cento sull'importo netto progressivo delle prestazioni; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di regolare esecuzione del servizio e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 21 - CAUZIONE ED ONERI FISCALI

La partecipazione alla gara comporta la prestazione di cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo a base d'asta, ai sensi dell'art 103 del D. Lgs n.50/2016, con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del medesimo Decreto e ss.mm.ii.

La Ditta Appaltatrice deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata alla copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

La ditta aggiudicataria dovrà produrre all'atto della stipula del contratto, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs n.50/2016, con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del medesimo Decreto, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale. Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla stipula del contratto (bolli, diritti di rogito e registrazione) sono a carico del soggetto aggiudicatario. Alla Garanzia Definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria (riduzione dell'importo della garanzia del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità).

ART. 22 – PERSONALE

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

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

ART. 23 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica:

- Il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali e, per ciascuno di essi, l'inquadramento ed il monte ore;
- L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.
- L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicati al Comune.

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

ART. 24 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale, compreso quanto previsto all'art. 4 del C.C.N.L. del 25.05.2001, si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

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

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

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

ART. 25 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

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

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale di cui al D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche/integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

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

ART. 26 – NORMATIVA SULLA PRIVACY –

Ai sensi del Regolamento generale sulla protezione dei dati GDPR 9 del 25 maggio 2018 si provvede all'informativa, facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti, saranno raccolti e conservati presso gli uffici dei servizi Amministrativi del Comune di Gavoi, sotto la responsabilità del responsabile unico del procedimento.

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

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione.

Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi a esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Regolamento generale sulla protezione dei dati GDPR 9 del 25 maggio 2018.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti del menzionato Regolamento e della Legge n. 241/1990 ess.mm.ii. tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Gavoi titolare del trattamento.

ART. 27 CODICE DI COMPORTAMENTO

La Ditta si impegna a osservare il codice di comportamento del Comune di Gavoi, approvato con delibera G.C. n. 134 del 16.12.2013, pubblicato sul sito istituzionale del Comune nella sezione trasparenza "disposizioni generali". La violazione degli obblighi comportamentali contenuti nel medesimo codice comporta la risoluzione (o la decadenza) del rapporto oggetto del presente contratto.

ART. 28 CLAUSOLE ANTICORRUZIONE

Il legale rappresentante della Ditta, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti della L.6/11/2012 e del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 dichiara:

Che non ha esercitato poteri autoritativi o negoziali, o comunque di responsabilità, per conto del Comune di Gavoi e a favore della stessa negli ultimi tre anni;

Che non versa in altre condizioni di incompatibilità;

Di essere nella formale conoscenza che i contratti conclusi e/o gli incarichi ricevuti in violazione della presente dichiarazione sono nulli ed è fatto divieto ai Soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con il Comune di Gavoi per i successivi tre anni;

Di essere nella formale conoscenza che la violazione dell'obbligo di cui alla presente dichiarazione comporta la sanzione della restituzione dei compensi eventualmente percepiti ed accertati, riferiti allo specifico contratto.

ART. 29 - COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante dell'Amministrazione, un rappresentante del soggetto gestore, tre (3) rappresentanti dei genitori, uno per ogni ordine di scuola dell'Istituto Comprensivo, e tre (3) rappresentanti dei docenti, uno per ogni ordine di scuola dell'Istituto Comprensivo.

I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Nuoro.

ART. 30 - CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016)

Trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera trova applicazione il disposto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016. Pertanto, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante, quest'ultimo è tenuta ad assumere prioritariamente gli operatori utilizzati nel precedente appalto, garantendo, compatibilmente con le eventuali mutate esigenze tecnico organizzative, il rispetto degli accordi attualmente in vigore e scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore.

ART. 31 - VERIFICHE E CONTROLLI

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità e alla quantità, alla conservazione, alla confezione, alle modalità di preparazione, alle date di scadenza dei prodotti, alla conformità del menù e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASSL, nonché alle Linee Guida emanate dalla Regione Sardegna sul servizio di ristorazione scolastica.

Fermo restando i controlli di competenza della ASSL, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

La Ditta dovrà mettere a disposizione, per eventuali controlli, tutte le fatture di acquisto e le note di spesa con le relative bolle.

Le ispezioni potranno essere eseguite senza alcun preavviso, da parte di apposita Commissione, o dal Direttore dell'Esecuzione o Responsabile del Servizio/Procedimento. Previo accertamento ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura secondo le modalità di cui al successivo articolo, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Qualora da parte degli organi di controllo (ASSL - N.A.S. - ecc.), venissero rilevate gravi inadempienze nell'esecuzione del servizio, l'Amministrazione si avvale della facoltà di risolvere in qualsiasi momento il contratto, con rivalsa di eventuali spese a carico della ditta

ART. 32 - PENALITA'

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

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

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

Il Comune procederà all'applicazione delle penalità previa contestazione scritta mediante Posta Elettronica Certificata (PEC), invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 3 giorni dal ricevimento della contestazione.

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto, ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione dell'Istituto scolastico, il Responsabile del Settore o suo incaricato provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il Responsabile del Servizio o suo incaricato adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

CODICE	OGGETTO CONTESTAZIONE	SANZIONE (in Euro)
1. STANDARD MERCEOLOGICI		
1.1	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche degli alimenti	500,00
1.2	Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia o a quanto previsto nel presente Capitolato	500,00
1.3	Etichettatura mancante	500,00
1.4	Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia e a quanto previsto nel presente Capitolato	500,00
1.5	Per ogni prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sotto cottura, sovra/sotto sapidità, procedure ed attrezzature inadeguate, ecc.)	500,00
2. QUANTITA'		
2.1	Non corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei pasti ordinati nella singola Scuola	50,00 € per ciascun pasto non consegnato e fornitura di un pasto sostitutivo
2.2	Interruzione del servizio - Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola Scuola (per ogni giorno di mancata fornitura e per ciascun plesso scolastico)	5.000,00
2.3	Totale mancata consegna di una delle due portate principali (primo e secondo piatto) nella singola Scuola o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	2.000,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.4	Parziale mancata consegna di una delle due portate principali (primo e secondo piatto) nella singola Scuola o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	1.000,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.5	Totale o parziale mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo	500,00
2.6	Totale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola Scuola	1.000,00
2.7	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola Scuola	500,00
2.8	Mancato rispetto delle grammature delle pietanze, riportate nelle tabelle dietetiche, previste per ciascuna categoria di utenti. La verifica delle grammature viene effettuata su tre pesate della stessa preparazione.	500,00
2.9	Totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola Scuola	1.000,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.10	Parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola Scuola	500,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
2.11	Totale mancata consegna di materiale per la somministrazione nella singola Scuola	1.000,00
2.12	Parziale mancata consegna di materiale per la somministrazione nella singola Scuola	500,00
2.13	Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	1.000,00

2.14	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
2.15	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
2.16	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
2.17	Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: tovaglie (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	400,00
3. DIETE		
3.1	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	5.000,00
3.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	5.000,00
3.3	Errata redazione dieta sanitarie e menu alternativi	500,00
3.4	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico o culturale	250,00
3.5	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete	250,00
3.6	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici	500,00
4. RISPETTO DEI MENU'		
4.1	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera (DOP, IGP, BIO, ecc.) e sua sostituzione con prodotto convenzionale	500,00
4.2	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo degli alimenti	1.000,00
4.3	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane), nella singola Scuola, non motivata e/o non concordata con il Comune	500,00
4.4	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (ingrediente), nella singola Scuola, non motivata e/o non concordata con il Comune.	250,00
4.5	Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto nella singola Scuola	500,00
4.6	Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche	1.000,00
4.7	Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara	1.000,00
4.8	Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	1.000,00
5. NORME IGIENICO-SANITARIE		
5.1	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime	1.500,00
5.2	Per ogni verifica microbiologica (effettuata dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti) non conforme a quanto	1.500,00

	previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari”, e di ogni preparazione gastronomica, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni	
5.3	Per ogni verifica microbiologica (effettuata dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti) non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari”, dei pasti nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni	1.500,00
5.4	Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	1.500,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
5.5	Mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo (Buone norme di produzione GMP, verifica fasi critiche, piano di sanificazione e pulizia, interventi di derattizzazione e disinfestazione ecc)	500,00
5.6	Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP	500,00
5.7	Non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico	500,00
5.8	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso il centro cottura o presso le sedi di refezione	500,00
5.9	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate presso il centro cottura	500,00
5.10	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti pronti veicolati consegnati nelle singole Scuole	500,00 e richiesta di un piatto sostitutivo
5.11	Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso il centro cottura	500,00
5.12	Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente	500,00
5.13	Uso di contenitori inadatti/usurati per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	500,00
5.14	Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	500,00
5.15	Mancata comunicazione di non conformità di prodotto, unitamente al mancato invio delle azioni correttive intraprese	500,00
5.16	Per ogni caso di mancata o non corretta conservazione dei campioni pasto test delle preparazioni giornaliere	500,00
5.17	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso il centro cottura	500,00
5.1	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso la singola Scuola	500,00
5.19	Inadeguata igiene dei locali refettori e annessi	500,00
5.20	Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto	500,00
5.21	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie,	500,00

	attrezzature e utensili non conformi ai criteri minimi ambientali	
5.22	Operazioni di eventuale sanificazione anti COVID non eseguite	500,00
5.23	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole Scuole	350,00
5.24	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	500,00
5.25	Mancata apposizione di cartellino identificativo su prodotti non impiegati per il Comune	250,00
5.26	Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento o in segregazione	250,00
5.27	Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti	250,00
5.28	Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	250,00
5.29	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	250,00
5.30	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente	250,00
5.31	Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	250,00
5.32	Ogni volta che viene negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale ad eseguire i controlli di conformità	250,00
6. TEMPISTICA		
6.1	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto dalla scuola (per ogni Scuola)	500,00
6.2	Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto	500,00
6.3	Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	500,00
7. PERSONALE		
7.1	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	1.000,00 per ogni inadempienza accertata
7.2	Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	500,00
7.3	Per mancata sostituzione entro 24 ore del personale assente o ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione dell'Amministrazione comunale	500,00
7.4	Comportamento contravvenente norme, regolamenti comunali, capitolato d'appalto, da parte del personale operante nelle sale mensa	1.000,00
7.5	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	300,00
7.6	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta	500,00

8. DOCUMENTAZIONE		
8.1	Mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi della normativa vigente	500,00
.2	Mancato invio nei tempi e nei modi previsti dal Capitolato della documentazione prevista all'avvio del Servizio	500,00
8.3	Mancato invio nei tempi e nei modi previsti dal Capitolato della documentazione prevista durante l'esecuzione del servizio	500,00
8.4	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste dall'Amministrazione	50,00
9. ALTRE SANZIONI		
9.1	Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti precedenti	Da € 1.000,00 a € 3.000,00
9.2	Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica	500,00
9.3	Mancata attivazione della raccolta differenziata dei rifiuti, mancato conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori, mancato deposito dei contenitori per il ritiro dei rifiuti secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune	€ 250,00 per ogni plesso scolastico
9.4	Mancato rispetto della data di inizio del servizio (per ogni anno scolastico)	€ 1.000,00 al giorno per i primi 3 giorni di ritardo

Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'Amministrazione provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta più simile a proprio insindacabile giudizio, comunque fino a un massimo di € 3.000,00. Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'Amministrazione Comunale, verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente. A seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, si procederà alla **risoluzione di diritto del contratto**, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e fatta salva l'applicazione delle penali sopra descritte. Si procederà alla risoluzione del contratto anche qualora, nell'arco di ciascun anno scolastico, la Ditta affidataria abbia riportato sanzioni pecuniarie derivanti da inadempimenti contrattuali, regolarmente contestati, per un importo non inferiore al 10% del valore del contratto rideterminato a seguito del ribasso operato in sede di offerta al netto di IVA di legge, relativo all'anno scolastico di riferimento.

Si stabilisce sin d'ora che, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi tramite ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione definitiva.

ART. 33 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione del divieto di subappalto qualora non sia stato dichiarato in sede di gara;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;
- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del Centro di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
- q) nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

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

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

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

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

ART. 34 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni nonché di quelle che

dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

L'aggiudicataria dovrà parimenti comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e delle altre figure previste dal citato decreto legislativo onde consentire di attivare, se e quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 35 - DANNI A PERSONE O COSE

E' a carico dell'appaltatore ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, restando pertanto esonerato da responsabilità il Comune appaltante.

ART. 36 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO - SUBAPPALTO

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

È, altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione Comunale. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione comunale che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

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

Il subappalto è consentito ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. In caso di subappalto i compensi spettanti al subappaltatore verranno corrisposti direttamente all'impresa aggiudicataria che avrà l'obbligo di adempiere a quanto disposto dal 4° comma dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, mentre l'Amministrazione non assumerà alcun rapporto nei confronti del subappaltatore, salvo i casi previsti dall'art. 105 comma 13 del Codice. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice. Ai sensi dell'art. 105 comma 8 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 37 - CONTRATTO

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile. La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Troveranno applicazione, inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara. Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese inerenti al contratto, che sarà stipulato presso la Residenza Municipale in forma pubblica amministrativa, quelle di bollo e di registro, nonché le relative imposte e tasse, prescritte e future, esclusa l'IVA che è a carico del Comune.

L'aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto che sarà stipulato previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara. Il contratto diverrà efficace con la stipulazione fatte salve le clausole di risoluzione espresse previste nel Comune di Gavoi – Capitolato speciale d'appalto servizio Ristorazione scolastica scuole di Gavoi AA. SS. 2023/2024 – 2024/2025

contratto. L'esecuzione potrà avere inizio prima della stipula del contratto qualora l'Ente ne ravvisi l'urgenza.

La stipulazione del contratto avverrà a seguito della aggiudicazione definitiva dell'appalto.

ART. 38 - DOMICILIO DELL’AFFIDATARIO

Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata.

ART. 39 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni di legge vigenti che regolano la materia.

Gavoi, 23/06/2023

**Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. ssa Adelina Rocca**