



COMUNE DI ARBUS

Provincia Sud Sardegna

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

*SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' E A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA
E SECONDARIA DI 1° GRADO- INDIRIZZO MUSICALE*

PREMESSA

Il presente capitolato è redatto in osservanza degli obiettivi indicati nelle linee guida regionali realizzate dall'Assessorato dell'Igiene e sanità e dell'assistenza sociale (Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare – settore degli alimenti e bevande), approvate con determinazione n° 1567 del 5/12/2016.

All'interno delle suddette linee guida regionali si forniscono le indicazioni operative per tutti coloro che hanno un ruolo nella preparazione e nella somministrazione di pasti nelle mense scolastiche affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e piacere, anche nel caso di diete destinate a persone soggette a restrizioni alimentari perché l'accettazione delle prescrizioni dietetiche non deve e non può essere disgiunta dagli aspetti organolettici che possono condizionare l'accettazione del pasto da parte del consumatore.

L'obiettivo delle Linee guida è quello di dare suggerimenti per organizzare una ristorazione scolastica che offra un'alimentazione equilibrata in termini di nutrienti e calorie e che, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con diagnosi certa di intolleranze o allergie ad alimenti, sia varia e congegnata in modo da evitare frustrazioni ed isolamento e cerchi di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

1) 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);

2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;

3) 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;

4) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";

5) Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;

7) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare

Reg. CE n. 852 del 29/04/2004

Reg. CE n. 178 del 28/01/2002

D.P.R. n. 327 del 26/03/1980

Legge n. 283 del 30/04/1962

Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

8) Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP)

9) 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 -

10) Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99

Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna

11) Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio
Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

12) linee guida regionali di cui alla determinazione R.A.S. n° 1567 del 05/12/2016

12) delibera di Giunta Comunale n° 122 del 28/08/2017

CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

*SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ E A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E SECONDARIA
DI 1° GRADO AD INDIRIZZO MUSICALE.*

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole dell'Istituto Comprensivo P.Leo di Arbus ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva, con la distribuzione dei pasti preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice. Il servizio avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici e pertanto dall'a.s. 2017/18 all'a.s. 2019/20 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal mese di ottobre di ogni anno.

ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo previsto di n. tre anni scolastici più eventuali altri 2 anni scolastici in ripetizione al contratto, per un totale € 484.450,00 escluso iva (€ 91.140,00 ad anno scolastico e € 5.750,00 di eventuali servizi integrativi) tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2017/18, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.

I costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI parte integrante del presente capitolato in € 1.512,00 per la durata del contratto comprensivo di proroga.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,00 + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola dell'infanzia ed eventualmente primaria e € 5,20 + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola secondaria di 1° grado studenti, insegnanti e personale ausiliario;

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di ARBUS nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la **Scuola dell'Infanzia** è pari a 90;

il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è stimato, considerando n.33 settimane di servizio ad anno scolastico, per tre anni scolastici in circa 48600 e 3240 per insegnanti e personale ausiliario;

Scuola secondaria di primo grado - indirizzo musicale : Il Servizio presso la **Scuola secondaria di 1° grado** verrà espletato per 1/2 giorni alla settimana in concomitanza con le lezioni pomeridiane ed è pari alla somministrazione di 2610 pasti presunti complessivi;

eventuali servizi complementari :

- alla ditta potrebbe essere richiesta la fornitura, in termini di servizi integrativi, e qualora si attivi il servizio di doposcuola, i relativi pasti, quantificando un numero medio presunto da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la **Scuola Primaria** pari a 50 settimanali;

- potrebbe essere richiesto la preparazione di pasti per particolari occasioni quali Monumenti aperti, gite scolastiche, ecc si presumono circa 450 pasti per il periodo di anni tre;

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è stimato, considerando n.33 settimane di servizio ad anno scolastico e compreso dei servizi complementari al momento non attivi e di cui non si ha certezza di affidamento, per tre anni scolastici in circa 57.950;

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di

pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Arbus ed il personale della ditta appaltatrice. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

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

- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione che dovrà avvenire in un centro di cottura in disponibilità alla ditta e di 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.
- la preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o del primo pomeriggio (vedi elenco allegato);
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- la fornitura della merenda mattutina o pomeridiana secondo quanto meglio descritto nell'allegato N)
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- I pasti dovranno essere somministrati presso la Sala mensa della Scuola dell'Infanzia in via Cavallotti o in altra sala appositamente allestita che sarà indicata dall'Amministrazione;
- il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro 40 minuti dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

INOLTRE

- a. La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Arbus e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione. 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 in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. In caso di necessità, l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. 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..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 in carico dell'appaltatore.

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con **materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede di via Cavallotti, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

- b. l'appaltatore deve stipulare, o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della Scuola dell'Infanzia
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)
- studenti della Scuola secondaria di primo grado frequentanti l'indirizzo musicale,
- e in caso di attivazione del servizio doposcuola comunale da alunni della scuola Primaria

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta appaltatrice almeno una settimana 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. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L' Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell' Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, 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.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

In ogni caso il personale della ditta appaltatrice è 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.

SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con l'Ufficio P.I., al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da essi incaricata con specifica delega.

Centro di cottura:

La Ditta dovrà disporre di un proprio centro cottura che non dovrà avere tra lo stesso centro e i locali di somministrazione un tempo di percorrenza superiore ai 40 (quaranta) minuti.

ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico:

Scuola dell'infanzia *nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti alle ore 12,00 – Scuola secondaria di 1° grado uno o due giorni alla settimana come indicato dalla scuola con somministrazione dei pasti alle ore 13,30 con sede da definire*

Eventualmente:

Scuola Primaria con somministrazione dei pasti alle ore 13,30

ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione.

ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove (in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, la Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010 e alle linee guida regionali di cui alla determinazione RAS n° 1567 del 5/12/2016), l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;

- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

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

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

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

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

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;

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

Per filiera corta è 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 conservano 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 e allegato. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno l' 80% del numero di materie prime alimentari impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menu') così ripartite:

- 30% certificate Biologiche -
- 50% di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta. -

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

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

ART. 9 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la 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 i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - 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, 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 prevedano 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 agro-biodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.10 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

ART.11 - 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 e alle Linee guida della Regione Sardegna citate precedentemente.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

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

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.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità

e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

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

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

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

ART. 12 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto ha per oggetto il Servizio di ristorazione scolastica della scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado – indirizzo musicale AA.SS. 2017/2018-2018/2019-2019/2020, ripetibile per ulteriori due annualità. Le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell' dell'ALLEGATO IX di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 e sono di seguito descritte e specificate, con riferimento ai sistemi di classificazione noti ed al CPV:

Categoria	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Numero di riferimento CPV
17	Servizi di ristorazione scolastica	64	55523100-3

Categoria nel CAT Sardegna: AG 26 MENSE SCOLASTICHE N. gara: **6819916**

Si rinvia al disciplinare di gara.

ART. 13 – COLLABORAZIONE RILEVAZIONE PRESENZE

L'aggiudicatario è tenuto a collaborare con l'Ufficio P.I. per la verifica giornaliera delle presenze al servizio, attraverso la rilevazione informatica o altro strumento che l'Amministrazione metterà a disposizione della ditta aggiudicataria.

ART. 14 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. 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. 15 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla 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. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto operatori / utenti non inferiore a 1:25. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il 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.16 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore 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 dell'appaltatore, 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.

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

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè 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. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del reg.ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;
addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

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

La ditta è tenuta 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, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e 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, per il trasporto dei pasti 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.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 18 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, come dalle Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica della R.A.S. già citate.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

Guasto di uno o più impianti;

Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;

Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 19 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

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

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

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

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, di concerto con la Ditta aggiudicataria, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità

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

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi,additivi, ..) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede :

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

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

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

E' assolutamente vietato:

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

ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

Il trasporto dovrà avvenire in tempi il più possibile ridotti ed effettuato utilizzando contenitori isotermitici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tale da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I pasti possono essere trasportati in mono o pluri porzione secondo il modello distributivo proposto.

ART. 21 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

Il trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori dovrà avvenire utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti

alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

ART. 22 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

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

ART. 23 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

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

ART. 24 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, come da art. 19.

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

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

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.10, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

ART. 25 – DIVIETI

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

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

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

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

ART. 26 - COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del Comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori. 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 Sanluri.

ART. 27 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso tutti i locali interessati dal servizio, controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 28 – GARANZIE

Vedasi quanto descritto all'art. 15 del bando di gara.

ART. 29 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

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

ART. 31 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 32 – PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00.

Ogni altra inadempienza agli obblighi contrattuali, non sopra contemplata e che comporti disservizio, sarà attribuita dal R.U.P.

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

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

ART. 33 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 34 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza ai dati circa le presenze giornaliere rilevate con gli strumenti di rilevazione adottati.

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

Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge. (acquisizione del DURC)

ART. 35 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di P.E.C., di volersi avvalere della clausola risolutiva. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 36 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 37 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

ART. 38 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 39 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: DUVRI e Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica, approvate con determinazione della Regione Autonoma della Sardegna n. 1567 del 05.12.2016.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO P.I.

