



Comune di Oristano

Comuni de Aristanis

C.F. 00052090958

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE (D.M. 25.07.2011) PER NIDI D'INFANZIA, SEZIONI
PRIMAVERA, SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE – A.S.
2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

CAPITOLATO TECNICO

CIG.758300098D

INDICE

Parte I - Indicazioni generali dell'appalto

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art. 2 Durata dell'appalto
- Art. 3 Luogo di esecuzione e dimensione dell'utenza
- Art. 4 Importo a base di gara
- Art. 5 Svolgimento del servizio e obblighi specifici
- Art. 6 Locali e attrezzature
- Art. 7 Impegni relativi alla promozione della cultura alimentare
- Art. 8 Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

Parte II - Descrizione, caratteristiche e condizioni del servizio

Titolo I - Modalità del servizio

- Art. 9 Ordinativi dei pasti
- Art. 10 Interruzione del servizio

Titolo II - Preparazione dei pasti

- Art. 11 Caratteristiche dei prodotti
- Art. 12 Etichettatura dei prodotti
- Art. 13 Igiene della produzione
- Art. 14 Conservazione delle derrate alimentari
- Art. 15 Riciclo cibi preparati
- Art. 16 Preparazione piatti freddi
- Art. 17 Operazioni preliminari alla cottura, tecnologie di manipolazione e cottura
- Art. 18 Linea refrigerata
- Art. 19 Pentolame per la cottura
- Art. 20 Condimenti

Titolo III - Menù e tabelle dietetiche

- Art. 21 Menù
- Art. 22 Struttura del menù
- Art. 23 Variazione del menù
- Art. 24 Tabelle dietetiche
- Art. 25 Quantità degli ingredienti
- Art. 26 Tabella pesi a cotto
- Art. 27 Diete speciali
- Art. 28 Introduzione nuove portate

- Art. 29 Sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agroalimentare
Art. 30 Informazione agli utenti

Titolo IV - Norme per la consegna e distribuzione dei pasti

- Art. 31 Contenitori
Art. 32 Mezzi di trasporto
Art. 33 Orario di trasporto e consegna dei pasti
Art. 34 Somministrazione delle portate
Art. 35 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione
Art. 36 Stoviglie e prodotti
Art. 37 Disposizioni igienico-sanitarie

Titolo V - Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

- Art. 38 Prodotti per la pulizia
Art. 39 Modalità di utilizzo dei prodotti
Art. 40 Interventi ordinari e straordinari
Art. 41 Divieti
Art. 42 Personale addetto alle pulizie
Art. 43 Limiti di igiene ambientale
Art. 44 Rifiuti
Art. 45 Servizi igienici

Titolo VI - Personale

- Art. 46 Personale
Art. 47 Personale dell'impresa cessante
Art. 48 Organico addetti
Art. 49 Reintegro personale mancante
Art. 50 Direzione del servizio
Art. 51 Formazione e addestramento
Art. 52 Vestiario e dispositivi di protezione individuale
Art. 53 Controllo della salute degli addetti
Art. 54 Rispetto delle normative vigenti
Art. 55 Applicazione dei contratti collettivi
Art. 56 Disposizioni igienico sanitarie

Titolo VII - Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica suoi luoghi di lavoro

- Art. 57 Piano di controllo HACCP
Art. 58 Disposizioni di sicurezza

- Art. 59 Referenti della sicurezza
- Art. 60 Rispetto delle norme e dei regolamenti
- Art. 61 Norme generali per l'igiene del lavoro
- Art. 62 Impiego di energia e gas
- Art. 63 Segnalazioni di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 64 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti
- Art. 65 Pulizia di impianti e attrezzature

Titolo VIII - Controlli dei servizi

- Art. 66 Diritto di controllo
- Art. 67 Organismi preposti al controllo
- Art. 68 Tipologia dei controlli
- Art. 69 Commissione mensa
- Art. 70 Metodologia del controllo
- Art. 71 Conservazione campioni
- Art. 72 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

Parte IV - Norme generali e finali

- Art. 73 Cauzioni e assicurazioni
- Art. 74 Penali
- Art. 75 Pagamenti
- Art. 76 Adeguamento dei prezzi al consumo
- Art. 77 D.U.V.R.I.
- Art. 78 Risoluzione per inadempimento - clausola risolutiva
- Art. 79 Procedure di ricorso e controversie
- Art. 80 Rinvio
- Art. 81 Trattamento dei dati
- Art. 82 obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 83 Responsabile del procedimento

Allegati

PARTE I

INDICAZIONI GENERALI

Il presente Capitolato speciale d'appalto, oltre che descrivere le diverse fasi in cui si esplica il servizio di ristorazione, ha la finalità di:

- rendere effettivo il diritto allo studio generalizzando la frequenza della scuola e sostenendo lo sviluppo, nella scuola dell'obbligo, dell'orario a tempo pieno e delle altre attività di integrazione e sostegno in risposta alle esigenze della Comunità locale;
- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie croniche degenerative (diabete, obesità, ecc.);
- promuovere gli interventi di sostenibilità ambientale come: prodotti Biologici, Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), la "Filiera Corta" e la riduzione degli sprechi in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, come indicato dall'art. 34 e 71 del D.Lgs 50/2016.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico-sanitario e nutrizionale devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i bambini a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

Nella stesura del Capitolato si è tenuto conto dei seguenti indirizzi normativi:

1. LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), IV Revisione, pubblicati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) nel novembre 2014 ;
2. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza Unificata del 29 aprile 2010);
3. Linee guida per una sana alimentazione - I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) - Revisione 2003;
4. linee guida regionali per la ristorazione scolastica – approvate con determinazione dell'Assessorato Regionale della Pubblica Istruzione n. 1567 del 5 dicembre 2016;
5. linee guida regionali per la ristorazione pubblica ai fini della tutela dei soggetti con allergie e intolleranze alimentari (compresa la celiachia) e per la promozione dell'utilizzo del sale iodato – Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018;
6. L.R. n. 1/2010 - Norme per la promozione e la qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale;

7. CAM (criteri ambientali minimi) elaborati nell'ambito del Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement e approvati con DM del 25 luglio 2011 "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.";
8. "libro bianco della sicurezza alimentare" - gennaio 2000 - della Comunità Europea, soprattutto in merito: 1) alla genuinità degli alimenti di origine animale in relazione alla sicurezza dei mangimi, 2) alla salute al benessere degli animali da cui derivano i prodotti alimentari, 3) alla rintracciabilità della filiera agroalimentare intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata;
9. l'attività oggetto del presente appalto rientra tra i servizi compresi nell'allegato IX di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, di cui all'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
10. decreto legislativo n. 173/98 d D.M. n. 350/99 Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
11. regolamento del servizio di mensa scolastica, approvato con Deliberazione C.C. n. 22 del 04.09.2012;
12. Linee guida ANCI – ORICON (Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione) – ANGEM (Associazione nazionale ristorazione collettiva e servizi vari).
13. Normativa nazionale e comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva, del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, dei Nidi d'Infanzia, delle Sezioni sperimentali/primavera, delle Scuole statali dell'Infanzia, Primarie presenti nel Comune di Oristano ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

ART.2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 .

Il servizio di refezione dovrà essere garantito, da parte dell'Impresa aggiudicataria, secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni dal lunedì al venerdì, secondo le modalità ed i numeri indicati dalla stazione appaltante.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel capitolato posto alla base del presente affidamento, per un periodo massimo di ulteriori **2 anni** (due) scolastici.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi

dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi patti e condizioni.

ART.3 - LUOGO DI ESECUZIONE E DIMENSIONE DELL'UTENZA

Le sedi dove devono essere preparati e consegnati i pasti ricadono tutte all'interno del territorio di ristano.

L'utenza è composta da:

1. bambini dei nidi d'infanzia comunali e sezioni sperimentale/primavera;
2. bambini della scuola dell'infanzia;
3. alunni della scuola primaria;
4. da personale docente e ausiliario, limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa.

Il numero complessivo presunto, (calcolato sulla media dei pasti erogati nell'ultimo triennio scolastico) dei pasti da fornire nell'arco di ogni anno scolastico è stimato in 141.200, così suddivisi:

- n. 24.000 nidi d'infanzia, sezione sperimentale/primavera;
- n. 69.900 scuole dell'infanzia;
- n. 47.300 scuole primarie

Tali dati, calcolati sulle utenze medie e indicate nell'Allegato C (Numero medio utenze giornaliere), devono intendersi di valore indicativo, ai fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

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

Il quantitativo effettivo dei pasti consumati annualmente è subordinato al numero di utenti che giornalmente richiedono il servizio.

Il numero dei pasti giornalieri verrà comunicato quotidianamente dalle singole scuole alla ditta, entro e non oltre le ore 9,30.

La ditta al momento della fornitura dovrà ritirare i buoni-pasto in possesso dei bambini e compilare un apposito prospetto riepilogativo dei pasti distribuiti che bimestralmente dovrà essere consegnato all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Qualora in corso di esecuzione del servizio, si rende necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo del contratto, l'aggiudicatario è tenuto allo svolgimento delle stesse variazioni (in aumento / diminuzione) alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'aggiudicatario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Decreto Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

ART. 4 - IMPORTO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario a base di gara, per ogni singolo pasto destinato ai Nidi d'infanzia, alla sezione sperimentale/primavera, alla scuola dell'infanzia, alla primaria (studenti, docenti e personale ATA) è quantificato in €. 4,50 iva e oneri esclusi.

Il valore complessivo dell'appalto calcolato, in via puramente previsionale, sulla base della media

dei pasti, erogati nell'ultimo triennio scolastico, viene stimato:

- per il periodo previsto di 3 anni scolastici in presunti € 1.890.139,00 al netto dell' IVA.

Nell'importo complessivo dell'appalto, di € 1.890.139,00 al netto dell'IVA, è ricompreso l'importo di € 4.000,00, IVA esclusa, non soggetto a ribasso, relativo ai costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale, determinato dalla somma dei costi desunti dai singoli DUVRI riferiti alle dieci sedi scolastiche (n.10) dove sarà svolto il servizio. I DUVRI, contenenti l'individuazione e la valutazione dei rischi specifici dei luoghi di lavoro e delle misure adottate per eliminare le interferenze, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, sono allegati alla documentazione di gara e consultabili sul sito internet della stazione appaltante.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente remunerati dalla stazione appaltante all'aggiudicataria 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.

L'appalto è finanziato con i fondi della L.R. 9/2006 per il diritto allo studio (ex L.R. n. 31/84), con la contribuzione dell'utenza e con fondi del bilancio per i nidi d'infanzia e le Sezioni sperimentali primavera.

ART. 5 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali; nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra la stazione appaltante ed il personale dipendente dell'aggiudicataria.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e a quanto di migliorativo e innovativo è offerto nel progetto tecnico.

Il servizio si deve svolgere secondo i seguenti obblighi:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- preparazione dei pasti presso i centri produzione pasti;
- trasporto dei pasti in multirazione presso i plessi scolastici;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori isotermici o termici Gastronorm di proprietà dell'aggiudicataria, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento della temperatura e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. .
- fornitura di diete personalizzate ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etico-religiosi, vegetariane e/o vegane;
- preparazione e cottura delle pietanze secondo la capacità masticatoria dei bambini/alunni;
- allestimento dei tavoli dei refettori;
- fornitura dell'acqua da tavola in confezione, in bottiglia in P.E.T., del tipo minerale naturale, non addizionata ad anidride carbonica, conforme a quanto previsto dal D.M.S. 542/92 e ulteriori norme emanata in materia;
- sbarazzo, pulizia, sanificazione dei refettori, delle cucine, dei macchinari e delle attrezzature;
- ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- fornitura e/o integrazione di materiali necessari alla preparazione dei tavoli nei refettori

eventualmente mancanti e insufficienti (piatti in ceramica o lavabili, posate in acciaio o lavabili meccanicamente, bicchieri in vetro infrangibile o di materiale lavabili, tovaglie e tovaglioli monouso e biodegradabili);

Il servizio destinato ai nidi d'infanzia e alle sezioni primavera prevede, inoltre:

- la fornitura dello spuntino a base di frutta e pane (la mattina dal lunedì al sabato per un numero presunto 25.500 spuntini all'anno);
- la merenda pomeridiana come da menù allegato (solo per il nido dal lunedì al venerdì, per un numero presunto di 6.600 merende all'anno);
- l'utilizzo dei formati della pasta adatta all'età dei bambini tipo "i piccolini" (varie tipologie).
- Per i bambini di età compresa tra i 3 e i 12 mesi preparazione delle pietanze secondo la capacità masticatoria dei bambini, la loro fase evolutiva e la dieta predisposta dal pediatra.

L'aggiudicataria deve inoltre provvedere:

- All'integrazione di utensili e attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, eventualmente mancanti e insufficienti, quali stoviglie, vassoi, piccoli elettrodomestici (robot, grattugia, mixer, abbattitore di temperatura ecc.).

ART 6 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione dell'aggiudicataria i centri cottura e i refettori presenti nelle scuole, insieme ai locali, dati in uso, metterà a disposizione l'attrezzatura esistente, nello stato in cui si trovano, come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante della Stazione appaltante e di un rappresentante dell'aggiudicataria prima dell'inizio del servizio. L'aggiudicataria assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'aggiudicataria la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dalla stessa. L'aggiudicataria dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Ove per ragioni di miglior funzionamento l'aggiudicataria ritenga necessario sostituire o integrare le attrezzature già esistenti riportate nell'inventario, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione della stazione appaltante.

Nel caso che vengano sostituiti elettrodomestici quali frigoriferi, lavastoviglie e congelatori, questi dovranno essere dotati di etichetta energetica, secondo l'energy label prevista dalla Direttiva 2010/30/UE e successivi regolamenti applicativi, ricadenti in classe A+; per lavatrici, lavastoviglie e forni l'etichetta energetica dovrà riportare almeno la classe A.

Ove si provveda all'acquisto di nuovi frigoriferi, le lavastoviglie e congelatori ricadenti nella categoria ad uso professionale, per i quali attualmente non è disponibile l'energy label comunitaria prima citata, questi dovranno rispettare standard di elevata efficienza energetica attestata dal rispetto dei criteri della eco-etichettatura E.C.E. (Etichetta di Classificazione Energetica) promossa da Ceced Italia, o altre etichette previste da schemi nazionali europei quali l'ECA (Enhanced capital Allowance) della Gran Bretagna e l'EIA (Energy Investment Allowance) dei Paesi Bassi.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'aggiudicataria dovrà darne immediata comunicazione alla stazione appaltante. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria, l'aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente alla stazione appaltante ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

L'ingresso nelle cucine sarà riservato al personale dell'I.A. e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico dell'aggiudicataria la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'aggiudicataria, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale dell'aggiudicataria, 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 ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Sono a carico dell'Amministrazione le spese inerenti le utenze dell'acqua potabile, dell'energia elettrica e gas.

ART.7 – IMPEGNI RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

È compito dell'aggiudicataria presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con l'Azienda Tutela della Salute – Area Socio Sanitaria Locale di Oristano (ASSL), l'Agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare e 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;
- provveda all'attivazione 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 e genitori per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- organizzi le attività destinate 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 nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali locali. 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. 8 – DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

La stazione appaltante, in virtù della Legge 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.S.L. in accordo con l’aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di quantità eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Per quanto riguarda i residui non consumati, gli stessi potranno essere distribuiti ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stati di abbandono, con le modalità che saranno concordate specificatamente con la stessa stazione appaltante.

PARTE II

DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E CONDIZIONI DEL SERVIZIO

TITOLO I – MODALITÀ DEL SERVIZIO

ART.9 - ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti dall’aggiudicataria in base al numero degli utenti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo il menù proposto dalla stazione appaltante.

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, possono essere variate con l’accordo delle parti, sentito il parere della ASSL.

La stazione appaltante indica all’aggiudicataria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie Istituzioni scolastiche nell’ambito dell’autonomia.

L’ordinazione dei pasti in ogni singolo Centro di ristorazione è effettuata da personale delle singole scuole entro e non oltre le ore 9:30.

Annullamenti/riduzioni del servizio, del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera, devono essere comunicati all’aggiudicataria almeno 48 ore prima delle ore 9:30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi. Tali comunicazioni devono essere effettuate tra le parti esclusivamente via e-mail.

L’aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate per gli alunni allergici ed intolleranti nonché per motivi etici, religiosi, vegetariani e vegani.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall’aggiudicataria da personale diverso da quello indicato dalla stazione appaltante.

ART. 10 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte della stazione appaltante per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la stazione appaltante informerà l’aggiudicataria con tempestivo preavviso (almeno 20 ore prima dell’inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dall’aggiudicataria.

In caso di sciopero del personale impiegato nell’esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato alla stazione appaltante dall’aggiudicataria mediante comunicazione nei termini

stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'aggiudicataria dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'aggiudicataria con un anticipo di 24 ore, la stazione appaltante riconosce all'aggiudicataria un equo indennizzo non superiore comunque al 30 % del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi la parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'aggiudicataria e/o della stazione appaltante che non possa essere evitato con l'esercizio della normale diligenza.

TITOLO II - PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 11 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

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 (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012 e ss.mm.ii. Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri produzione pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni e devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

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

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

ART. 12 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Le derrate devono avere confezione ed avere etichettatura conformi alla normativa generale e alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto).

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete e 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.

L'aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle Leggi vigenti in materia ed alla relativa tabella merceologica.

ART. 13 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto, tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alla stazione appaltante.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla stazione appaltante.

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

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

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc.

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

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

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

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

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 14 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente a cura dell'aggiudicataria, alla quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

L'aggiudicataria deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime acquistate fresche;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;

f) non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata per il consumo.

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

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate (deperibili e non deperibili) non devono esser appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi devono essere tenuti all'interno dei locali di manipolazione e gli stessi non devono essere a diretto contatto con l'aria (sia nei magazzini, nelle celle e nei frigoriferi).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga integralmente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

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

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

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in appositi frigoriferi ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23.08.1982 n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C.

ART. 15 - RICICLO DEI CIBI PREPARATI

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 18 del presente Capitolato.

ART. 16 - PREPARAZIONE DEI PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione degli stessi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C. in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e del Regolamento CE/852/2004.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi, è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento, tenendo in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura.
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Inoltre, per quanto riguarda i preparati da consumare crudi, è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello degli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

ART. 17 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo in considerazione fattori fondamentali tra i quali la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70° C.

Tutte le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzate rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica. Nella preparazione del menù si dovrà tenere conto delle indicazioni previste nelle "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della salute 2010 e nelle "linee guida regionali per la ristorazione scolastica" approvate con determinazione dell'Assessorato Regionale della Pubblica Istruzione n. 1567 del 05.12.2016.

I menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dalla stazione appaltante sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternativa e gradimento dei piatti che li compongono.

Per la preparazione dei pasti, l'aggiudicataria 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 e dovrà rispettare le temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra, e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato "I".

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.)

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

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima della cottura, devono essere sottoposti a scongelamento esclusivamente in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti nello stato di surgelato/congelato;
- la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione) dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- il legumi secchi vanno tenuti in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- il pesce deve essere porzionato in tranci o filetti, di varie tipologie e non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

È di fondamentale importanza, nella preparazione del cibo attenersi alle seguenti indicazioni:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture/sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si "incolli" durante il trasporto ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo ;

- utilizzare del dado per il brodo o altre preparazioni;
- aggiungere conservanti e additivi chimici;
- impanare il pesce.

ART. 18 - LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra i 1° e 6° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo con successivo abbattimento, sono arrostiti, brasati, bolliti.

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

ART. 19 – ATTREZZATURE PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per diete speciali, devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 20 - CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo delle verdure e dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva aventi caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987. Il sale deve essere iodato e usato con moderazione. Il formaggio grattugiato dovrà essere messo a disposizione degli utenti.

TITOLO III - MENU' E TABELLE DIETETICHE

ART. 21 - MENÙ

I menù proposti giornalmente, approvati dall'ASSL, devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli dell'allegata tabella dietetica, ove sono riportate le proposte di menù stagionali.

Per garantire la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni, soddisfare la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima nonché garantire risparmi economici, i menù sono articolati in **menù invernale** (indicativamente 15/10 - 15/03) **ed estivo** (indicativamente 16/03- 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e visti dall'Autorità Sanitaria competente.

ART. 22 - STRUTTURA DEL MENÙ

Pranzo per gli alunni e per il personale docente/Ata

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- acqua minerale naturale;
- spuntino e Merenda (previsti dall'art. 5).

L'aggiudicataria si impegna altresì a fornire, comprese nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico.

La stazione appaltante può richiedere all'aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione per esigenze relative alle gite scolastiche. Tali pasti devono essere composti come segue.

Cestino freddo :

- focaccia monoporzione;
- un panino con formaggio o prosciutto cotto;
- acqua minerale naturale in bottiglia da 500 ml;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di cracker;
- un frutto.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuati idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

ART. 23 - VARIAZIONI DI MENÙ

Le variazioni del menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio Pubblica Istruzione della Stazione Appaltante.

Nessuna variazione può essere apportata dall'aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dalla stazione appaltante, previa acquisizione del parere della A.S.S.L. di Oristano.

L'aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari per la preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica e flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione della commissione

mensa;

- altri eventi non prevedibili e non imputabili alla ditta.

ART. 24 - TABELLE DIETETICHE

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

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali.

La stazione appaltante si riserva di modificare la stesura della Tabella a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modifichino le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'aggiudicataria.

ART. 25 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalla Tabella dietetica allegata al presente Capitolato, nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Le tabelle dietetiche devono essere affisse e ben visibili all'ingresso delle scuole a cura dell'aggiudicataria.

Tali pesi si intendono riferiti ai cibi crudi al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

ART. 26 - TABELLA PESI A COTTO

L'aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ordine di scuola (Nido d'Infanzia, Primavera/Sperimentale, Infanzia, Primaria e utenti adulti).

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

ART. 27 - DIETE SPECIALI

L'aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico specialistico al competente Ufficio della stazione appaltante. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in acciaio inox, in monoporzione.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La predisposizione e preparazione delle diete speciali deve avvenire a cura del Servizio Dietetico dell'aggiudicataria con propri professionisti (dietisti o nutrizionisti) addetti alla supervisione del

servizio di ristorazione, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

L'aggiudicataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche, etnico, religiose, vegetariane/vegane che dovranno essere predisposte dai dietisti dell'aggiudicataria.

L'aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le "diete in bianco", che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ART. 28 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE

La stazione appaltante si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'aggiudicataria ingredienti e relative grammature e sentito il parere dell'ASSL di Oristano.

ART. 29 – SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITA' DI FILIERA AGROALIMENTARE.

La stazione appaltante chiede, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, della Legge Finanziaria 2001, della L.R. n. 1/2010 e alle linee guida nazionali e regionali di cui alla determinazione RAS n. 1567/2016 l'utilizzo di:

- prodotti agroalimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (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;
- prodotti derivanti da sistemi di produzione integrata, come definiti dalla norma UNI 11233/2009.

Inoltre, la stazione appaltante chiede che:

- il sistema di rintracciabilità aziendale venga predisposto nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare;
- sia garantita la 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.

È vietato l'utilizzo di alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM).

La stazione appaltante, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e solidale (banane, cacao, cioccolata, zucchero), 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.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 e ss.mm.ii. è uno strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità, a cui l'I.A. può

ricorrere per la individuazione di soggetti idonei alla fornitura degli alimenti.

È obbligo dell'aggiudicataria fornire almeno 70% della quantità di derrate alimentari Biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite:

- **20%** di prodotti biologici (calcolati sul numero totale delle derrate) in accordo ai regolamenti 834/2007/CEE, CEE n. 889/2008 e ss.mm.ii. e relativi regolamenti attuativi;
- **50%** di prodotti (calcolati sul numero totale delle derrate) provenienti da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma ISO 1233:2009), di qualità a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Identificazione Geografica Protetta (IGP) così come definite dal Reg. UE n. 1151/2012, STG (specialità tipiche garantite), dal Reg. CE n. 509/2006, e da prodotti tipici tradizionali come dal D.lgs. 30.04.1998, n. 173 e D.M. 08.09.1999 n. 350, contenuti nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAF), a filiera corta.

Per quanto riguarda le uova devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Reg. 589/2008 della Commissione europea.

I prodotti ortofrutticoli devono rispettare il calendario della stagionalità.

Il pesce somministrato surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'aggiudicataria, dovrà 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.

L'aggiudicataria dovrà esibire, a 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).

L'aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni nei pasti preparati, di cui all'allegato II del Reg. 1169/2011. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere messo a disposizione dei genitori.

ART. 30 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

L'aggiudicataria deve garantire l'informazione agli utenti relativamente a :

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tal proposito l'aggiudicataria deve produrre, a seguito dell'affidamento del servizio, un Piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione e gli esperti di comunicazione coinvolti.

TITOLO IV - NORME PER LA CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 31 - CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. e garantire il mantenimento delle temperature previste dal citato D.P.R.

I contenitori devono contenere, all'interno contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le diete speciali devono essere consegnate in mono-porzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

La frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione.

Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, in base ai parametri tempo/temperatura.

I contenitori devono essere mantenuti puliti, sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione.

I contenitori devono essere forniti dall'aggiudicataria.

ART. 32 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.

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

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del citato Decreto.

L'aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti.

Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

L'aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale quali automezzi elettrici, ibridi o con classificazione minima EURO 5.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla stazione appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa, copia delle carte di circolazione, caratteristiche di sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentono un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'aggiudicataria.

ART. 33- ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i terminali di consumo, a cura dell'aggiudicataria.

La consegna dei pasti deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Gli orari del consumo del pranzo sono quelli indicati nella tabella allegata al presente Capitolato.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore non imputabili all'aggiudicataria.

Per ogni terminale di distribuzione l'aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'orario di consegna.

Il personale della scuola addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta copia della bolla, che dovrà essere consegnata a cura dell'aggiudicataria all'Ufficio competente del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 34 - SOMMINISTRAZIONE DELLE PORTATE

L'aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù nelle quantità previste dalla Tabella Dietetica.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 35 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

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

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, avendo cura di non indossare anelle e gioielli in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, caraffe/bottiglie, piatti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare le quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo

riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;

8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
9. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili e stoviglie adeguati e lavabili;
11. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato il primo piatto;
12. distribuire la frutta lavata dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
13. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
14. al termine del servizio gli avanzi distribuiti e non consumati andranno conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata della frazione organica.

Fermo restando tutte le disposizioni di legge in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche accettabili,
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio,
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

A tal fine valgono le seguenti norme:

- la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 65°C al cuore;
- la temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura inferiore a 7°C al cuore.

ART. 36 - STOVIGLIE E PRODOTTI

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e bicchieri riutilizzabili (es. in ceramica, metallo o melanina), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto delle lavastoviglie o in caso di prolungata interruzione da parte del gestore della rete idrica, potrebbe essere l'utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso compostabili e biodegradabili, (UNI EN 13432-2002), dovranno essere sempre disponibili, in numero idoneo presso le sedi di somministrazione. L'onere del suddetto intervento resta a carico dell'aggiudicataria.

Le tovagliette in carta usa e getta, su cui vengono posate le stoviglie, i tovaglioli in tessuto-carta, i prodotti in tessuto carta idonei alla pulizia di superfici e all'assorbimento di liquidi (ove utilizzati), devono essere prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicataria deve dichiarare, in sede di offerta tecnica, il nome commerciale e marca dei prodotti in carta che si impegna ad utilizzare.

I prodotti in carta e in tessuto carta devono essere muniti dell'etichetta EU Ecolabel (2009/568/CE) o di qualsiasi altra documentazione tecnica che attesti la biodegradabilità e compostabilità.

ART. 37 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa comunque riferimento al D.Lgs. 193 del 06.11.2007 e ss.mm.ii., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO V - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 38 - PRODOTTI PER LA PULIZIA.

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso i Centri di produzione e presso le Sedi di consumo dei pasti.

I prodotti di pulizia utilizzati non devono in alcun modo arrecare danni alle persone, ai locali, agli arredi, attrezzature ed apparecchiature e non devono comportare inquinamenti atmosferici o gravi inquinamenti delle acque.

Si precisa al riguardo che i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. Ce 648/2004, e DPR n. 21 del 6 febbraio 2009), nel caso di prodotti disinfettanti, conformi al d.Lgs. n. 174 del 25 febbraio 2000 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. I prodotti certificati ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010) si presumono conformi alle caratteristiche prima citate.

L'aggiudicataria deve dichiarare, in sede di offerta tecnica, il nome commerciale e la marca dei prodotti che intende utilizzare. A richiesta della stazione appaltante l'aggiudicataria dovrà produrre nel corso dell'esecuzione dell'appalto, le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati.

Il committente si riserva, inoltre, la facoltà di effettuare, in contraddittorio con l'aggiudicataria, prelievi a campione dei prodotti per sottoporli ad analisi. Il costo di dette analisi sarà a totale carico dell'aggiudicataria.

Gli orari di svolgimento delle operazione di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'aggiudicataria ha indicato in fase di offerta della stazione appaltante.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei centri di ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

ART. 39 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI

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

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

ART. 40 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Prima dell'inizio del servizio e successivamente, con cadenza semestrale, la stazione appaltante effettuerà un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei centri di produzione

pasti e dei refettori.

ART. 41 - DIVIETI

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

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

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

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

ART. 42 - PERSONALE ADDETTO ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

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

ART. 43 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

ART. 44 - RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

I rifiuti solidi urbani, prodotti nei centri di produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere forniti dall'aggiudicataria e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana della stazione appaltante, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

Le sostanze grasse, provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico, verranno trattati come rifiuti speciali, oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto 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 dell'aggiudicataria.

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

L'aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio e di pedale secondo le norme vigenti in materia.

L'aggiudicataria, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre massimizzare la raccolta differenziata e per ridurre la produzione di rifiuti.

ART. 45 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici, annessi alla cucina dei Centri di produzione pasti, devono essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti doppio scomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani monouso.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'aggiudicataria, è a carico della stessa.

TITOLO VI – PERSONALE

ART. 46 – PERSONALE

L'aggiudicataria dovrà garantire una dotazione organica minima, in numero e professionalità, secondo le figure sottoelencate, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante:

- n. 1 responsabile
- n. 4 cuochi
- n. 3 aiuto cuochi
- n. 15 addetti alla ristorazione
- n. 2 autisti

Tutto il personale impiegato deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento 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. Tutte le disposizioni del presente capitolo devono essere scrupolosamente osservate dall'aggiudicataria.

ART. 47 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico

il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 48 - ORGANICO ADDETTI

L'aggiudicataria deve individuare e comunicare alla stazione appaltante, il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

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

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti e di utenti del servizio.

L'aggiudicataria prima dell'inizio del servizio, è tenuta 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 alla stazione appaltante.

La stazione appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti e per il servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo, l'aggiudicataria deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinaria esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione tali da rispettare un rapporto di 1:25 delle utenze (con arrotondamento per difetto in caso di decimali fino 5 e per eccesso in caso di decimali superiori).

ART. 49 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

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

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'aggiudicataria dovrà entro 24 ore provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate alla stazione appaltante.

ART. 50 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile, presente in loco, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno cinque anni di esperienza

nella medesima posizione.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con il responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (congedi ordinari e straordinari), l'aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro responsabile e darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

ART. 51 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'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 del pasto dovrà prevedere, in particolare, i seguenti temi:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro (D LGS. 81/2008);
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- corretta gestione dei rifiuti.

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

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- pulizia - sanificazione - disinfezione;
- comunicazioni con l'utenza;
- dietetica particolare;
- corretta porzionatura dei pasti

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

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

Inoltre i seguenti temi sono necessari alla formazione di tutte le categorie indicate:

- 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.).

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

L'aggiudicataria 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.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

ART. 52 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

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

ART. 53 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

La stazione appaltante utilizza i preposti servizi dell'ASSL di Oristano per i controlli sanitari del personale. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite. L'inosservanza di dette disposizioni oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge lascerà diritto alla stazione appaltante di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali previste del presente capitolato.

L'Azienda ASSL di Oristano può disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 54 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (ad es. D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, Decreti Legislativi 277/1991, 626/1996 e 81/2008, nonché le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE).

L'aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di giudizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

Tutto il personale addetto al servizio in oggetto, deve essere iscritto nel libro paga dell'aggiudicataria.

ART. 55 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI COLLETTIVI

L'aggiudicataria è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'aggiudicataria e, la quale ne è la sola 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'aggiudicataria 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 interessato, sottoscritto dalle organizzazioni imprenditoriali e sindacali.

In caso di inottemperanza agli obblighi innanzi precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'aggiudicataria l'inadempienza accertata e provvederà alla ritenuta del 20% dei pagamenti in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

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

Nel caso di inottemperanza agli obblighi contributivi relativa ad uno o più soggetti impiegati nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro e procederà con l'intervento sostitutivo previsto dall'art.4 DPR n.207/2010 a favore degli enti previdenziali e assicurativi fino a concorrenza del debito risultante dal DURC.

ART. 56 - DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004), nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

TITOLO VII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 57 - PIANO DI CONTROLLO HACCP

L'aggiudicataria è tenuta 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 dalla stazione appaltante, 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 dalla stazione appaltante. Pertanto, l'impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Copia del Piano di autocontrollo deve essere trasmessa all'Amministrazione Comunale. Sono a carico dell'aggiudicataria tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART.58 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D.lgs. 81/08 e s.m.i.

L'aggiudicataria ha l'obbligo di predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del D.lgs. n. 81/2008.

Tutte le attività inerenti l'appalto del servizio, dovranno essere svolte dall'aggiudicataria nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza e igiene del lavoro, osservando, altresì, quanto specificato nel predetto DUVRI che, debitamente firmato in segno di presa visione ed accettazione, verrà allegato al contratto. Pertanto l'aggiudicataria si impegna a sottoscrivere il DUVRI redatto dalla stazione appaltante e a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

Resta a carico dell'aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e dei presidi di primo soccorso.

ART. 59 - REFERENTI DELLA SICUREZZA

L'aggiudicataria deve comunicare alla stazione appaltante il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (D.Lgs 81/2008) ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 60 - RISPETTO DELLE NORME E DEI REGOLAMENTI

L'aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ART. 61 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti, impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato, quanto previsto dal D.P.R. 303/1956 e ss.mm.ii.

ART. 62 - IMPIEGO DI ENERGIA E GAS

L'impiego di energia elettrica e gas, da parte del personale dell'aggiudicataria, deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica ogni responsabilità connessa è a carico dell'aggiudicataria.

ART. 63 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

È a carico dell'aggiudicataria la predisposizione ed affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali del Centro produzione pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 64 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

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

ART. 65 - PULIZIA DI IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nei Centri produzione pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

TITOLO VIII - CONTROLLI DEL SERVIZIO

ART. 66 - DIRITTO DI CONTROLLO

È facoltà della stazione appaltante effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il punto cucina e presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

È facoltà della stazione appaltante, disporre senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri produzione pasti ed i refettori di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'aggiudicataria.

L'aggiudicataria è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

ART. 67 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono gli uffici comunali e la commissione mensa.

ART. 68 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto,
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari,
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti,
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti,
- i procedimenti di manutenzione, di disinfezione e di pulizia,
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari,
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle,
- l'igiene e l'abbigliamento del personale,
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari,
- le modalità di cottura,
- le modalità di distribuzione,
- il lavaggio ed impiego dei sanificanti,
- le modalità di sanificazione,
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente,
- lo stato igienico – sanitario del personale addetto,
- lo stato igienico dei servizi,
- l'organizzazione del personale,
- il controllo dell'organico,
- la distribuzione dei carichi di lavoro,
- la professionalità degli addetti,
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche,
- la modalità di manipolazione,
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici,
- il controllo degli interventi di manutenzione,
- il controllo delle attrezzature,
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti,
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'aggiudicataria.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere

compiuti dai laboratori dell'A.S.S.L. Di Oristano.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionalmente competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa (Decreto legislativo 123/1993 e ss.mm.ii.).

ART. 69 - COMMISSIONE MENSA

La Commissione riveste il ruolo di contribuire al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica sotto l'aspetto qualitativo ma anche sotto l'aspetto educativo.

In particolare esercita le seguenti funzioni di:

- collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale;
- portavoce di segnalazioni raccolte tra gli utenti;
- proposta di soluzioni migliorative laddove necessarie;
- proposta e consultazione nella scelta dei menù scolastici, delle loro variazioni, delle modalità di erogazione del servizio, nel rispetto del capitolato in vigore;
- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio reso, eventualmente tramite l'uso di apposite schede di valutazione;
- promozione delle iniziative di educazione alimentare per tutte le fasce scolari in collaborazione con gli insegnanti referenti di educazione alla salute e il SIAN.

ART. 70 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO

La stazione appaltante effettuerà i controlli, ispezioni a campione secondo la metodologia che riterrà più idonea. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla può essere richiesto per le quantità di campioni prelevati.

ART. 71 - CONSERVAZIONI CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'aggiudicataria ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4° C, un campione del pasto completo prodotto ogni giorno.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

L'aggiudicataria dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo batteriologico e chimico iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ASSL di Oristano e della committente.

ART. 72 - RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati esclusivamente tramite pec entro 24 ore all'aggiudicataria; la stessa dovrà fornire entro le 24 ore successive le motivazioni inerenti le contestazioni.

In caso l'aggiudicataria non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 73 – CUSTOMER SATISFACTION E VERIFICA DEGLI AVANZI

Al fine di verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'aggiudicataria, in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato una volta per anno scolastico (indicativamente nei mesi di marzo/aprile) dall'aggiudicataria, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Nel caso in cui l'indagine rilevi delle non conformità, l'aggiudicataria ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Qualora le non conformità derivassero da negligenza dell'aggiudicataria saranno applicate le penali previste.

È espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati. L'aggiudicataria dovrà altresì predisporre un apposito modulo, giornaliero/settimanale dal quale venga rilevata la percentuale di avanzzi/scarti di cibo per le diverse portate primo/secondo/contorno. Tale modulo di rilevanza dovrà essere inviato alla stazione appaltante e sarà utilizzato anche per verificare il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti e l'eventuale necessità di sostituzione dei diversi piatti inseriti nei menù.

PARTE IV – NORME GENERALI E FINALI

ART. 74 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità civile sia per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, causati al Comune o a terzi, si intendono senza riserve/eccezioni a totale carico dell'aggiudicataria.

L'aggiudicataria si assume la responsabilità derivante da avvelenamenti, tossinfezioni, intossicazioni o altra conseguenza derivante dall'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dalla ditta stessa.

Pertanto l'aggiudicazione deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore a €2.000.000,00 (duemilioni milioni) per persona.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che

dovessero accadere al personale dell'aggiudicataria durante l'esecuzione dei servizi.

Copie delle polizze deve essere consegnata prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ART. 75 - PENALI

La stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici

- mancato rispetto degli standard merceologici previsti € 200,00
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia € 200,00
- etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia € 200,00

2. Quantità

- non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati € 100,00
- totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico € 300,00
- totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico € 100,00
- mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate € 100,00
- mancata consegna di materiale a perdere € 200,00;
- mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione € 200,00.

3. Rispetto del menù

- mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) € 100,00;
- mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) € 100,00;
- mancato rispetto del menù previsto (contorno) € 100,00;

4. Igienico – sanitari

- rinvenimento di corpi estranei organici e/o inorganici € 500,00;
- rinvenimento di parassiti € 500,00;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 3.000,00;
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili € 500,00;
- inadeguata igiene degli automezzi € 300,00;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 300,00;
- fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana € 3.000,00;

- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro produzione pasti o presso i refettori € 1.000,00;
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente € 500,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro produzione pasti € 1.000,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti € 1.000,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali refettori € 1.000,00;

5. Tempistica

- mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto € 200,00

6. Personale

- mancato rispetto delle norme di cui alla Parte II - Titolo VI del presente Capitolato d'appalto € 1.000,00.

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

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la stazione appaltante 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 la stazione appaltante può procedere alla risoluzione del contratto.

Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal responsabile del procedimento verrà comunicata in forma scritta (anche via e-mail) all'aggiudicataria.

In caso di mancata controdeduzione e/o memorie difensive l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dall'aggiudicataria.

In caso di recidiva, inadempienza e comunque dopo tre contestazioni di addebito, la stazione appaltante ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.

ART. 76 - PAGAMENTI

I pagamenti dei corrispettivi a favore dell'aggiudicataria saranno effettuati in rate mensili posticipate sulla base dei pasti effettivamente somministrati nel mese di riferimento, dietro presentazione di regolari fatture elettroniche di riscontro.

Le fatture dovranno riportare il numero di pasti effettivamente somministrati nelle singole sedi scolastiche nel mese di riferimento del servizio.

Il corrispettivo, dovuto all'aggiudicataria per il servizio svolto nel periodo di riferimento, sarà dato dalla somma dei prodotti del numero complessivo di somministrazioni effettuate per singola tipologia di pasti per i relativi prezzi contrattuali, con l'aggiunta dell'I.V.A. di legge.

Nei prezzi unitari dei pasti devono intendersi compresi, e quindi compensati dalla stazione

appaltante all'aggiudicataria, tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Sull'importo dei corrispettivi spettanti all'appaltatore saranno operate le detrazioni delle somme, eventualmente, dovute a titolo di penali per inadempienze e/o per ogni altro indennizzo e/o rimborso contrattualmente previsto.

Le scuole dovranno mensilmente trasmettere, all'Ufficio competente, il numero dei pasti somministrati.

Le fatture saranno liquidate entro 30 giorni dal ricevimento.

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

L'aggiudicataria è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010.

In particolare:

- a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente servizio e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;
- b. assume pertanto l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 77 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI AL CONSUMO (ISTAT)

I prezzi, così come risultanti dall'offerta, verranno aggiornati dal secondo anno, su richiesta dell'aggiudicatario, sulla base della variazione annuale degli indici dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati, così come determinato dall'ISTAT relativamente al mese di dicembre precedente.

ART. 78 - D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Fa parte della documentazione del presente appalto il D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA) per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. Oltre all'elaborazione del Documento di valutazione dei rischi, che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze, la stazione appaltante promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008.

ART. 79 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fuori dai casi successivamente indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di clausole contrattuali essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicataria 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.

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

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicataria;
- b) impiego di personale non dipendente dall'aggiudicataria;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico - sanitaria;
- d) gravi violazioni delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26.05.1997 n. 155;
- f) gravi casi di tossinfezione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) sub appalto non autorizzato del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva. Tale corrispondenza dovrà avvenire tramite pec.

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

ART. 80 - POCEDURE DI RICORSO E CONTROVERSIE

Trenta giorni per presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale decorrenti dalla data della notificazione del provvedimento ovvero dalla scadenza del termine di pubblicazione per gli atti che vi sono soggetti.

Qualunque contestazione potesse sorgere o manifestarsi nel corso del servizio, non darà mai diritto all'aggiudicataria di assumere decisioni unilaterali, quali sospensione, riduzione o modificazione del servizio.

Tutte le controversie, riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste dal presente Capitolato e quindi dell'esecuzione del contratto, dovranno essere preliminarmente esaminate dalle parti in via amministrativa.

Per la definizione delle eventuali controversie, per le quali non sia stato possibile addivenire all'accordo bonario, è esclusa la competenza arbitrale. Ogni controversia legale sarà di competenza dell'Autorità Giudiziaria presso il Foro di Oristano.

ART. 81 - RINVIO

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

ART. 82 - PRIVACY

L'Appaltatore, nel rispetto degli art. 13-14 del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679 e della normativa nazionale vigente, si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dalla Pubblica Amministrazione le cui finalità devono essere tassativamente utilizzate ai fini del servizio. L'Appaltatore si impegna, inoltre, a custodire i dati in proprio possesso in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

ART. 83- OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13.08.2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 84 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La Stazione Appaltante designa quale Responsabile del Procedimento, i sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, la Dott.ssa Maria Rimedia Chergia, Dirigente del Settore Programmazione, Gestione delle Risorse e Servizi culturali e Servizi alla Persona del Comune di Oristano, tel. 0783/791244, e-mail mariella.chergia@comune.oristano.it

Informazioni sulla procedura:

- Deidda Anna Rita. - Servizio Pubblica Istruzione - tel. 0783 791238 – annarita.deidda@comune.oristano.it.
- Madeddu Angela – Servizio Supporto al Settore - tel. 0783/791222 – angela.madeddu@comune.oristano.it

Allegati:

- 1) Allegato A - Elenco ed indirizzi sedi scolastiche
- 2) Allegato B - Centri produzione pasti
- 3) Allegato C - Numero medio utenze giornaliere
- 4) Allegato D - Orario distribuzione pasti
- 5) Allegato E - Menù estivo nidi - primavera- infanzia - primaria
- 6) Allegato F- Menù invernale nidi - primavera - infanzia - primaria
- 7) Allegato G - Merenda Nidi d'infanzia e Sezioni primavera
- 8) Allegato H - Dotazione attrezzatura centri cottura

- 9) Allegato I - Tabella merceologica
- 10) Allegato L - Personale impresa cessante
- 11) DUVRI