



COMUNE DI IGLESIAS

II Settore

Servizi Socio Assistenziali e Culturali

Ufficio Pubblica Istruzione

*APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE A FAVORE DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E
PRIMARIA DELLA CITTA’ DI IGLESIAS*

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

CIG: 98704855E5

CPV: 55524000-9



PREMESSA

Il presente capitolato rappresenta il risultato di un progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità promosso dall'Agenda LAORE della Regione Sardegna nella provincia del Sud Sardegna con il coinvolgimento del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della A.S.L. di Carbonia-Iglesias, Comune, scuole, finalizzato all'elaborazione di un capitolato d'appalto tipo per la ristorazione scolastica.

Il Comune di Iglesias condivide i seguenti obiettivi e li persegue nel presente appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- 1) Utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali e a filiera corta della Sardegna
- 2) Miglioramento della sostenibilità ambientale, sociale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio
- 3) Accrescimento del grado di soddisfacimento da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e di consapevolezza da parte della filiera di porre al centro della propria azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

Il Comune di Iglesias accogliendo le linee guida regionali che si allegano in copia al presente capitolato (**Allegato A**), si propone il compito di fornire indicazioni concrete per tutti coloro che hanno un ruolo nell'acquisizione, preparazione e somministrazione di pasti nelle mense scolastiche affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e piacere, anche nel caso di diete destinate a persone soggette a restrizioni alimentari, perché l'accettazione delle prescrizioni dietetiche non deve e non può essere disgiunta dagli aspetti organolettici che possono condizionare l'accettazione del pasto da parte del consumatore.

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

“L'alimentazione rappresenta un fattore vitale nella vita dell'essere umano e può diventare uno strumento importante che se, utilizzato consapevolmente può contribuire al mantenimento di una buona condizione di salute individuale, sociale ed ambientale”. (tratto da Det. ras n. 1567 /2016).



Il sistema sanitario regionale ha messo in luce la grande diffusione, anche tra i bambini della regione Sardegna, di abitudini alimentari che non favoriscono una crescita armonica e che predispongono all'aumento di peso: in particolare, è emerso che l'8% dei bambini non fa la prima colazione, il 36% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine) e il 65% fa una merenda di metà mattina abbondante; il 31% dei genitori riferisce che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura e il 36% riferisce che i propri figli consumano abitualmente bevande zuccherate e/o gassate.

La trasmissione di informazioni sui corretti modi di operare per l'acquisizione di abitudini alimentari protettive per la salute, fanno parte dei compiti istituzionali dei Servizi pubblici socio sanitari, al fine di promuovere nella popolazione comportamenti virtuosi, per difendere e diffondere il concetto di salute, come definito dall'OMS "stato di completo benessere fisico, psichico e sociale" che individua peraltro l'alimentazione come "prerequisito" per la salute. (tratto da Det. ras n. 1567 /2016).

Gli obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime. Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società;



- promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, negli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo;
- promuovere un concetto di socialità complessiva del cibo, che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, intercultura, territorialità. Il cibo è e deve essere gioia, soprattutto per i più giovani, il cibo deve unire e non dividere. La Scuola, anche grazie alla passione dei docenti e all'entusiasmo degli studenti e delle loro famiglie, su questi temi deve e può fare molto.

Il modello alimentare sostenuto nel presente documento mira ad ottenere un basso impatto ambientale e contribuisce alla sicurezza alimentare e ad uno stile di vita sano per le generazioni attuali e future. Un'alimentazione sostenibile rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è culturalmente accettabile e accessibile, economicamente sostenibile, adeguata dal punto di vista nutrizionale e contribuisce ad ottimizzare le risorse naturali e umane. In altre parole, una dieta sostenibile deve generare effetti positivi a lungo termine sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n.18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);
- Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;
- Linee guida per la ristorazione collettiva approvate dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della A.S.L. 7 di Carbonia;
- Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 ss.mm.ii. "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- La fornitura di alimenti si deve conformare **ai CAM "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"** previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti



di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Modificato e integrato dal D.lgs. del 19 aprile 2017, n. 56 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" e ss.mm.ii.;

- Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e ss.mm.ii.;
- Legge n. 283 del 30/04/1962 e ss.mm.ii.;
- Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP);
- Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica) e ss.mm.ii.;
- Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;
- Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
- Regolamento (UE) n.1169/11 e ss.mm.ii. del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, la Stazione Appaltante potrà sostituirsi, senza formalità di sorta dell'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento ad altra Ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'Appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni, come previsto all'art. 34 del presente Capitolato.



Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da gravi cause di forza maggiore l'Appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza. Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale, ai sensi della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto l'impresa Affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

È oggetto del presente capitolato la gestione per 3 anni scolastici del servizio mensa che deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti; preparazione; cottura; confezionamento; trasporto; consegna; porzionamento e somministrazione di pasti compresa la merenda "in loco"; allestimento e pulizia dei locali; gestione dei rifiuti nelle scuole dell'infanzia e primaria della Città di Iglesias, a favore degli alunni frequentanti incluso il personale docente in servizio, per n. 5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì). La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni scolastici, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto e questo può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a 3 anni scolastici. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno tre mesi prima della scadenza del contratto. I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

- a) Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti (merenda e pranzo) presso un centro cottura messo a disposizione dalla Stazione Appaltante (in alternativa esclusivamente in caso di guasti nel centro cottura o per cause di forza maggiore, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla A.S.L. in una propria sede messa a disposizione e regolarmente autorizzata);
- b) Scodellamento e sporzionamento dei pasti;
- c) Fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale cucine e refettori ecc. da effettuarsi con personale dell'impresa aggiudicataria;
- d) Le apparecchiature, non ricomprese nell'elenco di cui all'art.6 del presente capitolato, presenti nel centro cottura rimangono di proprietà dell'appaltatore e dovranno essere ritirate obbligatoriamente alla data di scadenza del contratto, con consegna delle chiavi di accesso alla struttura. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutta la strumentazione sono a carico dell'appaltatore. A conclusione dell'appalto è



- onere dell'Appaltatore provvedere alla pulizia e sanificazione del Centro Cottura;
- e) Fornitura presso le singole scuole dei piatti in ceramica, bicchieri infrangibili, caraffe in vetro e posate in acciaio, tovagliette e tovaglioli in carta tessuto e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura;
 - f) Fornitura di tutti gli strumenti necessari alla preparazione dei pasti (utensili da cucina necessari per la preparazione dei cibi (ad esempio per: pelare, schiacciare, affettare, grattugiare) pentole, padelle, contenitori per alimenti, adatti al frigorifero, al congelatore e al microonde, barattoli per la dispensa, prodotti per la cottura, forno, coltelli, taglieri, teglie da forno, ciotole e utensili per la misurazione utili all'erogazione del Servizio eventualmente anche non ricompresi nel presente elenco;
 - g) Pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e locali annessi;
 - h) Gestione dei rifiuti;
 - i) Manutenzione ordinaria e straordinaria degli elettrodomestici e di tutte le attrezzature presenti nel centro di cottura comunale.

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

Il valore presunto dell'appalto per la durata di anni 3 è pari a **€ 1.350.864,00** oltre I.V.A., per un numero totale presunto di **225.144** pasti da erogare nei 3 anni scolastici (**75.048** per ciascun anno scolastico), cui aggiungere **€ 930,00** oltre IVA per costi della sicurezza presunti non soggetti a ribasso, come determinati nel DUVRI vedi l'Elaborato 3, di cui all'art. 26, comma 5 del D.lgs. 81/2008. Per importo complessivo è da intendersi l'importo massimo presunto dei corrispettivi spettanti al fornitore per gli ordinativi di fornitura che potranno essere emessi nel periodo di durata del contratto. L'importo ad anno scolastico stimato è di € 450.288,00 Iva esclusa e di € 310,00 per costi della sicurezza Iva esclusa presunti. L'importo comprensivo dell'eventuale periodo di proroga di 3 anni è pertanto pari a € 2.701.728,00 cui aggiungere € 1.860,00 oltre IVA per costi della sicurezza presunti non soggetti a ribasso. **L'importo a base d'appalto soggetto a ribasso** per la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica è determinato in un costo medio a pasto pari a:

€ 6,00 oltre IVA - oneri di sicurezza esclusi -

La stima approssimativa del FABBISOGNO ANNUALE dei pasti è stata calcolata e arrotondata sulla base del numero degli alunni fruitori del servizio mensa nei tre precedenti anni scolastici, al numero del personale insegnante e ATA,



assegnato al servizio, e dei giorni di scuola in cui è erogato il servizio di ristorazione.

A tal proposito a titolo esemplificativo, si è predisposta la seguente tabella illustrativa:

Scuola/plesso scolastico	Numero pasti giornalieri	Numero pasti alunni mensile	Numero pasti docenti mensile	Tempo Scolastico	Pasti annui
Scuola dell'infanzia Monteponi	12	180	60	T. pieno	1.920
Scuola dell'infanzia Grazia Deledda	30	500	100	T. pieno	4.800
Scuola dell'infanzia A. Corsi	20	320	80	T. pieno	3.200
Scuola de dell'infanzia Campo Romano	35	600	100	T. pieno	5.600
Scuola dell'infanzia Serra Perdosa	70	1.240	160	T. pieno	11.200
Scuola dell'infanzia Col di Lana	52	820	220	T. pieno	8.320
Scuola dell'Infanzia Nebida (Frazione di Iglesias)	18	280	70	T. pieno	2.800
Scuola Primaria Nebida (Frazione di Iglesias)	11	32	12	Lunedì	352
Scuola Primaria Serra Perdosa	135	2.460	240	T. Pieno	21.600
Scuola Primaria Villaggio Operaio	85	1.460	240	T. Pieno	13.600
Secondaria I° Grado Arborea	23	180	27	Lunedì e giovedì	1.656
TOTALE COMPLESSIVO	491	8072	1.309		75.048

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno inviate dalla scuola al centro di raccolta dati dell'impresa aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del



calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

L'Amministrazione comunale corrisponderà al gestore del servizio, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario.

ART. 3 – ESTENSIONE O CONTRAZIONE DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art 106 comma 12 del codice, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 4 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

Il servizio dovrà essere effettuato presso i locali delle sale mensa delle scuole d'Infanzia e Primaria, già debitamente allestite e autorizzate allo scopo. La preparazione dei pasti e la loro cottura dovrà avvenire presso il centro di cottura comunale sito presso la scuola primaria Nivola sita in Via Pacinotti.

L'appaltatore potrà eseguire le suddette prestazioni straordinariamente (ad esempio in caso di guasti presso il centro cottura o per cause di forza maggiore), e dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla A.S.L., presso un centro di cottura regolarmente autorizzato.

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

In caso di emergenza dovuta ad epidemie che dovesse richiedere il distanziamento sociale stabilito dai protocolli di sicurezza per la riduzione del



contagio, il servizio potrà essere erogato con somministrazione dei pasti in parte in refettorio, in parte all'interno delle aule didattiche, ed articolato in uno o due turni tenendo conto della capienza dei refettori e dell'ubicazione delle aule.

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

- l'impresa provvede alla predisposizione del menù estivo ed invernale, indicativamente si allegano il menù vigenti **(Allegato B estivo)** **(Allegato C invernale)** e dei menù per le occasioni di festa e dei menù speciali, predisposto da professionista esperto nel settore (dietologo, nutrizionista), all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- Le derrate alimentari e tutti i prodotti per la sanificazione devono **obbligatoriamente** rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) relativi a quei requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato. I CAM sono definiti nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e sono adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del mare. L'impresa aggiudicataria dovrà adottare **i criteri minimi ambientali che benché non materialmente allegati sono parte integrante e sostanziale dei documenti di gara.**
- In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche in ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.
- La preparazione dei pasti, **inclusa** la preparazione e somministrazione della **merenda** di metà mattina (lo spuntino dovrebbe essere un pasto leggero e vario (non superiore al 5% circa dell'apporto energetico



- giornaliero), con alimenti come frutta, yogurt, piccolo panino o cracker, preparata con prodotti del territorio, che non appesantisca il bambino e che consenta di arrivare al pranzo con il giusto appetito).
- La fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari/celiachia etc.) e diete per motivi religiosi.
 - L'allestimento dei tavoli dei refettori ricercando, ai soli fini educativi, il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni in raccordo con tutti i soggetti interessati (Comune, A.S.L., Gestore, Scuola, Genitori).
 - La distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti.
 - Lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.
 - La fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti.
 - La fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
 - I pasti dovranno essere somministrati presso le sedi dei refettori della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria come meglio specificato:
 - Scuola dell'infanzia loc. Monteponi;
 - Scuola dell'infanzia Via Grazia Deledda;
 - Scuola dell'infanzia A. Corsi;
 - Scuola dell'Infanzia Campo Romano;
 - Scuola dell'infanzia Serra Perdosa;
 - Scuola dell'infanzia Col di Lana;
 - Scuola dell'Infanzia Nebida;
 - Scuola primaria Serra Perdosa;
 - Scuola Primaria Villaggio Operaio;
 - Scuola primaria Nebida;
 - Scuola secondaria di via Isonzo (solo per due classi)
- L'Impresa appaltatrice, pertanto, dichiara di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di averli visitati e di essere quindi edotta di tutte le circostanze di luogo e di fatto, in particolare per quanto attiene le attrezzature assegnate in dotazione e non potrà sollevare obiezioni al riguardo.
- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto di pasti e distribuzione presso i refettori distanti dal centro cottura, dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto



ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

- Abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra ente gestore e istituzione scolastica, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante messaggi sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi.
- pubblicare all'ingresso degli edifici scolastici l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e ubicazione ditta produttore-fornitore).

Inoltre l'impresa appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Iglesias e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, etc.) od altre iniziative con proposta di specifico menù predisposto nel rispetto delle linee guida regionali; il costo unitario è quello di aggiudicazione.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, assolutamente vietati, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e posate in ceramica, vetro, plastica dura non colorata, bicchieri in vetro infrangibile, destinati, quindi, al lavaggio e al riuso, vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Una scelta in linea con le politiche ambientali a basso impatto inquinante.

L'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie. Le ditte inoltre sono obbligate a utilizzare detergenti a basso impatto ambientale. Questi nuovi accorgimenti possano ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti.

Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile e compostabile conformi alla norma Uni EN 13432 che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi dei refettori, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

L'aggiudicatario al momento della stipula del contratto dovrà individuare un proprio coordinatore referente unico del servizio dotato di poteri decisionali in ordine a tutte le problematiche relative all'esecuzione del contratto.



Si specifica che l'assistenza agli alunni della scuola dell'Infanzia e a quelli del 1^o anno della primaria durante il pranzo, è di competenza esclusiva della scuola e nello specifico dei docenti e del personale Ata presente alla pausa pranzo (come ad esempio: taglio della carne, sbucciatura della frutta).

ART. 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'Infanzia;
- alunni della scuola Primaria;
- alunni della scuola secondaria di I Grado (solo due classi);
- personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

ART.6 – LOCALI E ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dall'impresa con capitali e mezzi tecnici di cui ha la disponibilità e con proprio personale, mediante l'organizzazione propria e a suo rischio. Il Comune mette a disposizione dell'impresa Appaltatrice i locali dati in uso comprendenti:

- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
- il centro cottura allestito di proprietà della Stazione Appaltante sito presso la sede della scuola primaria di Via Pacinotti, vedi l'elaborato planimetrico "Elaborato 2".

È fatto obbligo all'impresa partecipante effettuare un sopralluogo dei locali e delle attrezzature previa richiesta scritta all'ufficio Pubblica Istruzione.

L'impresa deve provvedere all'acquisizione a proprie cura e spese presso le competenti autorità di tutte le licenze e/o autorizzazioni, secondo la normativa sanitaria in materia di igiene pubblica e di pubblica sicurezza in luoghi chiusi, nonché la certificazione di qualità dell'impresa secondo le norme CE – accreditate in Italia – il Piano HACCP, il Piano di Manutenzione e di conformità degli impianti, obbligatori e necessari per l'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al legale rappresentante dell'impresa, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente.

L'impresa assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti al presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le



spese di riparazione causate da guasto accidentale, incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. La manutenzione straordinaria sarà a carico della Stazione Appaltante, di competenza dell'Ufficio Tecnico, salvo la possibilità in incaricare l'impresa aggiudicataria. In questa fattispecie la somma anticipata dall'Appaltatore verrà ristorata dietro presentazione di regolare fattura. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano, a tal proposito si allega l'elenco di massima delle attrezzature presenti **(Allegato D)**. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato esclusivamente al personale dell'Appaltatore, alla A.S.L. e a quello espressamente autorizzato dal Comune (Ufficio Pubblica Istruzione, Ufficio Tecnico/Urbanistico, rappresentanti della commissione mensa se nominata). L'ingresso ai non autorizzati è vietato e sanzionato. Sono a carico dell'impresa appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature utilizzati per il servizio di ristorazione (tra cui anche pulizia ugelli cucina, sostituzione tubazioni, pulizia scarichi), sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza e per mantenere le apparecchiature funzionanti e conformi all'utilizzo destinato. In ogni caso il personale dell'impresa appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso. La manutenzione straordinaria sarà a carico della Stazione Appaltante, di competenza dell'Ufficio Tecnico, salvo la possibilità in incaricare l'impresa aggiudicataria, salvo presentazione di regolare fattura.

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, a pena di risoluzione del contratto.



ART.7 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario e gli orari indicati dall'istituzione scolastica. Viene stabilito fin d'ora che nelle giornate di previsione degli scioperi, comunicate dall'Istituzione Scolastica, il servizio mensa verrà sospeso in ogni caso, a prescindere dall'adesione o meno allo sciopero da parte del personale scolastico.

La scuola dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti orientativamente alle ore 12:00 con slittamento massimo alle ore 12:20, secondo le indicazioni della direzione didattica. La scuola primaria nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti orientativamente alle ore 13:00 con slittamento massimo fino alle 13,30.

La scuola Secondaria di I grado il lunedì e il giovedì con somministrazione dei pasti alle 14.

Per la scuola Primaria di Nebida (frazione di Iglesias) è prevista la somministrazione dei pasti solo il lunedì alle ore 13,30.

ART.8 - ORDINATIVI DEI PASTI

L'impresa dovrà essere dotata di dispositivi mobili poiché i pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, rilevati in maniera nominale tramite l'adozione di un adeguato sistema informatico, per il quale si rinvia all'art. 14 del presente capitolato. In caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato, sarà cura del personale scolastico registrare le presenze e la scuola dovrà comunicare formalmente via posta certificata i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione.

ART.9 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle Disposizioni generali indicate nel presente capitolato. Per ciascun genere alimentare l'I.A. assume l'impegno a produrre, pena revoca dell'aggiudicazione, alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio del servizio, le relative schede tecniche merceologiche al fine della verifica della corrispondenza dei requisiti richiesti. La stazione appaltante si riserva di chiedere la sostituzione dei prodotti che non rispondano alle specifiche tecniche richieste. Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto



con prodotto analogo, l'aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica merceologica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere.

Qualora la Stazione appaltante giudichi non idonei determinati prodotti alle esigenze del Servizio Refezione, anche nel corso della fornitura per mutate esigenze, la ditta aggiudicataria dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo similare, previa verifica della scheda tecnica e successiva autorizzazione.

Tutti i prodotti biologici richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 e ss.mm.ii., e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti

Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (UE) N. 1151/2012, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Inoltre, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'Esecutore dovrà assicurare le prescritte indicazioni di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e l'eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], questi ultimi ancorché espressi "in tracce". Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione del pasto, dovranno essere tassativamente consegnate al centro cottura.

Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la ditta fornitrice darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico. **È fatto assoluto divieto** di fornire alimenti già congelati e successivamente scongelati, di congelare in loco rispettivamente il pane fresco, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati. Come rappresentato, **la fornitura di alimenti si deve conformare ai CAM "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 e specificamente a quanto indicato nella sezione C.a)** dedicata al servizio di ristorazione



scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado) che si intende qui tutta richiamata e di cui si riportano alcune delle principali prescrizioni minime cui l'aggiudicatario dovrà conformarsi:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso.
- **Uova biologiche**: non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti
- **Carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso + 10% a marchio DOP o IGP.
- **Carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso.
- **Carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso.
- **Prodotti ittici** sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). **Se somministrato pesce di allevamento**, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna».
- **Latte**: 100% biologico.
- **Olio**: 100% extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio EVO deve essere biologico.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- **Succhi di frutta o nettali di frutta**: 100% biologici.
- **Tavolette di cioccolato**: 100% da commercio equo e solidale.

ART.10 – IMPEGNI DELL'IMPRESA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

È compito dell'impresa appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova l'educazione alimentare per la diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione.

ART.11 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune di Iglesias, in aderenza ai CAM "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti



dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, previo parere circa le modalità da parte della Azienda A.S.S.L. Carbonia, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono che effettuano la distribuzione gratuita. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo specifiche modalità concordate con la Stazione Appaltante. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante. In aderenza alla Legge 155/2003 e ss.mm.ii. "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" la Stazione Appaltante può promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con l'impresa e con le Associazioni Onlus/Enti/Fondazioni e formazioni sociali del III settore accreditati.

I residui potranno essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n°189 del 13/8/2002 e ss.mm.ii..

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella A.S.L.;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- l'impresa che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne preventivamente informata;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi devono essere chiaramente disciplinati indicando fruitori, modalità e procedure. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà. Questo tipo di gestione



non può essere però la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio. In ogni singola realtà scolastica deve essere, infatti, valutata l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le cause e intervenendo per superare eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

ART.12 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato l'impresa deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel documento "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari" vedi l'**Allegato A**. Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

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



L'impresa deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 13 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 144 del Codice dei Contratti, approvato con D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50. La gara d'appalto verrà effettuata con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disposto dall'art. 95 del medesimo decreto, sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 90 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 10 punti su 100, come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara - Allegato 2.

ART. 14 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

Al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti l'amministrazione comunale mette a disposizione un programma informatico applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni. L'utente genitore o tutore, accede al sistema informatico messo a disposizione dal Comune su internet, che consente di visualizzare tutte le varie operazioni (iscrizione, verifica della posizione contabile, presenze rilevate, eventuali assenze da comunicare, versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tenendo conto inoltre delle tariffe personalizzate ad esso associate).

Spetta alla ditta appaltatrice rilevare giornalmente il numero degli alunni, insegnanti e collaboratori a cui erogare il pasto, accedendo al sistema informatico apposito, già in uso e messo a disposizione dalla Stazione Appaltante.

Il sistema informatico assicura le seguenti funzionalità:

- garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- consentire ad ogni utente attraverso l'utilizzo dello speed, a cui viene associato un codice badge, di effettuare l'iscrizione al servizio per ciascun anno scolastico, la rilevazione della presenza e comunicazione di eventuali assenze giornaliere, la gestione dei crediti e gestione della ricarica, la trasmissione di eventuale dieta speciale;



- fornire al centro di cottura e all'ufficio pubblica istruzione un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive della giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo della destinazione;
- garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- garantire un controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento delle quote dovute;

Si ricorda che in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale scolastico registrare le presenze e la scuola dovrà comunicare formalmente via posta certificata i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione. L'impresa aggiudicataria dovrà mettere obbligatoriamente a disposizione dei propri dipendenti un portatile con connessione internet in modo da agevolare la consultazione, sul sistema informatico suddetto, della prenotazione giornaliera dei pasti degli studenti e dei docenti. Le verifiche sui pagamenti verranno effettuate sulla base del numero di pasti somministrati che dovrà corrispondere al dato indicato dal sistema informatizzato.

ART. 15 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune. Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs. n. 165/2001".

L'impresa dovrà altresì verificare che gli operatori in essere al Servizio, rappresentando nell'espletamento delle loro funzioni i Servizi dell'Amministrazione Comunale di Iglesias, rispettino il codice di comportamento dei dipendenti pubblici D.lgs. 165/2001 e il regolamento così come recepito dal Codice Disciplinare del Comune di Iglesias in ottemperanza a quanto disposto all'art 59 del CCNL Funzioni Locali del 21.05.2018, approvato con deliberazione di G.C. n. 272 del 21/12/2021 (scaricabile dal



Sito dell'Amministrazione Comunale alla voce regolamenti link: <https://www.comune.iglesias.ca.it/it/amministrazione/voci-correlate/amministrazione-trasparente-00001/disposizioni-general/atti-general/scadenario-dei-nuovi-obblighi-amministrativi/index.html> .

L'impresa dovrà altresì garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR – General Data Protection Regulation").

ART. 16 - CLAUSOLA SOCIALE

La presente procedura prevede l'applicazione della clausola sociale ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. ii.. e 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, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono così composti:

MANSIONE	C.C.N.L. PUBBLICI ESERCIZI QUALIFICA/LIVELLO	ORE SETTIMANALI	NUMERO DI UNITÀ LAVORATIVE
Cuoco capo partita	Operaio 4	30	1
Secondo Cuoco	Operaio 5	25	1
Secondo Cuoco	Operaio 5	15	1
Autista	Operaio 5	15	1
Addetto Servizi Mensa	Operaio 6S	7,5	12
Addetto Servizi Mensa	Operaio 6S	15	1
Addetto Servizi Mensa	Operaio 6S	5	1



Addetto Servizi Mensa	Operaio 6	7,5	2
-----------------------	-----------	-----	---

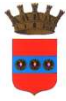
ART. 17 – ORGANICO ADDETTI

L'impresa deve indicare in offerta il numero degli operatori addetti e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche e mansioni. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicati al Comune. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

Tra il personale amministrativo dell'impresa dovrà essere nominato un coordinatore con poteri decisionali che possa interfacciarsi direttamente con la Stazione Appaltante (ufficio Pubblica Istruzione, Ufficio Tecnico).

ART.18 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati



nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 19 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del Reg. CE 852/2004 e successive modifiche sull'igiene degli alimenti Nuovo regolamento CE 2021/382 -: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- Ai sensi del D.L.gs. 81/2008 e succ. modifiche: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- Protocolli di sicurezza relativi al contenimento del rischio di contagio a seguito di eventuali epidemie.

La formazione dovrà inoltre riguardare i temi relativi a:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;



- 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;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso di prodotti detergenti a basso impatto ambientale;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatori, insegnanti, collaboratori scolastici ecc.).

Il Comune ha redatto, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n.81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI, pertanto l'Impresa aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, unitamente ai dirigenti scolastici datori di lavoro i quali sono tenuti ad integrarlo, relativamente alle interferenze specifiche delle diverse sedi presso cui sono distribuiti i pasti. La Ditta è tenuta a effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, e dovrà presentarlo alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio. La Ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate. L'impresa garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art.42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi dell'art.26 del D.lgs. n.81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. L'impresa è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.



ART. 20 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione del servizio l'impresa aggiudicataria presenterà il menù completo elaborato con proprio personale qualificato (dietologo, nutrizionista o altro), anche in collaborazione con l'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Iglesias, da sottoporre a valutazione e approvazione della competente A.S.L. territorialmente competente (Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione). Le tabelle dietetiche sottoposte ad approvazione del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della A.S.L. dovranno essere attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); il menù proposto dovrà contenere senza oneri aggiunti, piatti unici, menù per pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività od altre iniziative/ urgenze in caso di mancato funzionamento del centro cottura. Tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

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

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune l'elenco dei potenziali fornitori dei prodotti nel territorio regionale e ad avverta aggiudicazione la



copia delle convenzioni stipulate tra ditta e produttori agricoli con indicazione dell'origine del prodotto fornito.

ART. 21 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato n.2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 recante "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" dell'assessorato dell'Igiene e sanità e dell'assistenza sociale della Regione Autonoma della Sardegna, vedi l'**Allegato A** al presente Capitolato.

Le grammature degli alimenti, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della A.S.L., tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli concordati con il Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con l'impresa le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto. Per la preparazione dei pasti l'impresa dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica.

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 alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a



temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;

- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette: cuocere le verdure a vapore o al forno
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovra cotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti;

Per altre preparazioni occorre concordare con la A.S.L. le modalità da seguire. È assolutamente vietato:

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



Acqua di rete: è importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, preferibilmente di rete. Per migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, è richiesta l'installazione di impianto di trattamento dell'acqua nei plessi ove è organizzato il servizio. Tali impianti devono possedere i requisiti indicati dal D.M. del Ministero della Salute 07.02.2012 n. 25 e l'installazione deve essere effettuata e certificata da personale specializzato nel settore, il quale dovrà inoltre rilasciare e depositare presso l'ufficio, la scheda tecnica che documenti le prestazioni assicurate dalla macchina e il loro ciclo di vita, manutenzioni dei filtri, ecc. È una scelta di qualità e di rispetto per l'ambiente.

ART. 22 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C). La frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multi porzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multi razione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 23 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'impresa deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di



circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla stazione appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 24 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

ART. 25 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

ART. 26 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 21 "Norme e modalità di preparazione", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

È severamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, fatta esclusione per le forme riportate nell'articolo



11 del presente capitolato. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dall'impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune (Ufficio Tecnico /Urbanistica), nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa. L'impresa, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 27 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 28 - COMITATO MENSA SCOLASTICA E RUOLO DELLA SCUOLA

Con apposita Deliberazione dell'organo esecutivo potrà essere istituita la Commissione per la mensa scolastica, con funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio. Il Comitato tra l'altro potrà, previa autorizzazione del responsabile comunale (RUP/DEC) o suo delegato concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e



della nutrizione della ASSL Carbonia. La Scuola dovrà in ogni caso nominare un referente per la salute e l'educazione alimentare con il compito di coordinare a livello di Istituto tutte le iniziative relative all'educazione alimentare, la diffusione di informazioni in merito e il censimento degli alunni con allergie alimentari, intolleranze alimentari, malattie endocrine, nutrizionali o metaboliche, nonché collaborare con il Comune per la realizzazione e il monitoraggio del programma alimentare e ambientale sostenuto nel presente documento.

Ruolo degli insegnanti

L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata, se si supera un eventuale iniziale

rifiuto, grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino ad un positivo spirito di imitazione verso i compagni e incoraggiandolo all'assaggio e alla progressiva accettazione dei diversi gusti e sapori.

Gli insegnanti, già sensibili grazie alla loro valida formazione professionale sui principi dell'alimentazione, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull'importanza dei sensi nella scelta alimentare, sull'importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti, rivestono un compito cruciale nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino (soprattutto in situazioni particolari o disagiate), con nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari, gestendo con serenità le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio. I docenti hanno pertanto un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare, anche con il coinvolgimento attivo delle famiglie, al fine di favorire l'acquisizione di abitudini alimentari corrette.

ART. 29 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre attraverso il RUP/DEC o loro delegato, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli in loco (Centro cottura, refettorio, locali accessori) finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato. È, altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre attraverso il RUP/DEC o loro delegato, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.



L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti, pena la rescissione del contratto. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 30 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

L'impresa aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi dall'utilizzo delle attrezzature e del centro cottura del Comune, casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia. In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto. I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti:

R.C.T	per sinistro	€ 2.500.000,00
R.C.T	per persona	€ 1.000.000,00
R.C.T	per danni a cose o animali	€ 1.000.000,00
R.C.A.	per sinistro	€ 2.000.000,00
R.C.A.	per persona	€ 1.000.000,00

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.



Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza entro la data definita dal R.U.P. Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

ART. 31 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà predisposto e stipulato, a pena di nullità, nella forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante della stazione appaltante. È espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti dell'impresa. L'offerta vincola, invece, immediatamente l'impresa aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

Poiché l'offerta presentata dall'appaltatore ha validità 180 giorni, qualora l'appaltatore non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune pertanto la Stazione Appaltante provvederà all'escussione della cauzione provvisoria.

ART. 32 - SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto "trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera", la prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario. Il concorrente indica le parti del servizio che intende subappaltare all'atto della presentazione dell'offerta dichiarandole nella domanda di partecipazione.

Nel caso di subappalto, l'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Ente committente dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 33 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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



ART. 34 – PENALI

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

- mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 500,00;
- ingresso di personale non dipendente dalla Stazione Appaltante e dall'Appaltatore all'interno dei locali della mensa € 500,00;
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00;
- non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00/a pasto;
- totale mancata somministrazione dei pasti ordinati senza cause di forza maggiore: € 2.000,00;
- totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00/a portata;
- mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 500,00/a pasto;
- mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 150,00/a portata;
- rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 500,00;
- rinvenimento di parassiti: € 500,00;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: da € 500,00 a € 1.000,00;
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 500,00;
- fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 2.000,00;
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 1.000,00;
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 1.000,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 1.000,00;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 1.500,00;
- mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dell'orario previsto: € 100,00;



- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs. 26 maggio 1997, n° 155: € 1.500,00;
- gravi casi di intossicazione alimentare: € 3.000,00;
- inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi: € 1.000,00 più applicazione sanzionatoria prevista dalla normativa vigente;
- mancata attuazione delle offerte migliorative e/o aggiuntive proposte in sede di gara: € 3.000,00;
- tutte le azioni che nel presente capitolato sono espressamente vietate e non comprese nel suddetto elenco: € 500,00 per ciascuna azione, escluso il sub-appalto per cui si rimanda all'art 37 del presente capitolato;

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 35 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

L'impresa non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, allo stesso tempo, l'impresa non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 36 - PAGAMENTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico del pagamento delle fatture mensili presentate dall'impresa per il servizio fornito. Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dall'impresa avviene a mezzo disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte dell'impresa, emesse a norma di legge, riepilogative per servizio reso, ossia fattura distinta per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado suddivisa pasti insegnanti, pasti personale ATA e pasti alunni. La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati relativamente alla prenotazione informatica dei pasti.



L'ufficio Pubblica Istruzione del Comune effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La stazione appaltante effettuerà la liquidazione della fattura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità contributiva. I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla stessa a favore della Impresa Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Per le prestazioni di cui al presente capitolato, è corrisposto all'appaltatore il corrispettivo mensile, rinveniente dalle prestazioni effettuate.

Nel prezzo a base d'asta sono compresi i corrispettivi dovuti dall'appaltatore al personale, i contributi previdenziali ed assistenziali, le spese di assicurazione per il personale contro i rischi di morte e di invalidità permanente e per la responsabilità civile verso terzi, le spese per la mobilità del personale nell'ambito del territorio del Comune ed eventualmente, nell'Ambito del distretto socio -sanitario Territoriale, spese telefoniche, materiali di consumo e quant'altro dovesse rendersi utile per l'espletamento del Servizio e delle attività.

Al riguardo l'appaltatore si obbliga ad allegare alle fatture mensili:

- copia del DM 10/ DMA;
- dichiarazione sostitutiva di atto notorio del responsabile attestante l'inclusione nei DM 10/DMA degli operatori impiegati nei servizi di cui trattasi;
- dichiarazione relativa all'avvenuta applicazione del contratto collettivo nazionale di categoria relativo alla categoria di riferimento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni suddette, che qualora dovesse risultare non veritiera, comporteranno la risoluzione del contratto, fatte salve le conseguenti denunce agli organi giudiziari. L'aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, oltre che le norme della presente convenzione, le norme in vigore o emanate in



corso d'opera e che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro (D.lgs. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni) e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio di cui trattasi.

In ottemperanza alla Legge di Bilancio 2018 (articoli 911 e ss. della legge n. 205 del 27 dicembre 2017) l'impresa Appaltatrice del Servizio non potrà più corrispondere ai lavoratori/collaboratori la retribuzione/compenso, nonché ogni anticipo di essa, per mezzo di denaro contante, indipendentemente dalla tipologia del rapporto di lavoro instaurato. Le Modalità di pagamento autorizzate per i lavoratori dipendenti dovranno essere obbligatoriamente quelle previste, dal legislatore, dal 1° luglio 2018:

- bonifico (bancario o postale) sul conto - identificato dal codice IBAN - indicato dal lavoratore
- strumenti di pagamento elettronico
- pagamento in contanti presso lo sportello bancario o postale dove il datore di lavoro abbia aperto un conto corrente di tesoreria con mandato di pagamento
- emissione di un assegno consegnato direttamente al lavoratore o, in caso di suo comprovato impedimento, a un suo delegato. Viene considerato comprovato l'impedimento qualora il delegato sia: il coniuge, il convivente o un familiare, in linea retta o collaterale, del lavoratore, purché di età non inferiore a 16 anni.

Revisione dei prezzi

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC, degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

Art. 37 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore, come sopra costituito assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 3/08/2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni, impegnandosi a : -registrare tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto su uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche se non in via esclusiva, - comunicare alla stazione appaltante gli estremi indicativi dei conti correnti dedicati entro 7 giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti



correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni operative al presente contratto, nonché, nello stesso termine, le generalità il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; - riportare negli strumenti di pagamento utilizzati, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo della gara (CIG) attribuito all'autorità di vigilanza su richiesta della stazione appaltante.

Le parti come sopra generalizzate, convengono che, ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge 13/08/2010 n. 136, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 38 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'incarico di Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) di norma è ricoperto dal RUP.

Il Comune, può comune comunque individuare e nominare Direttore dell'Esecuzione un altro dipende che possieda idonei requisiti a ricoprire il ruolo.

Art. 39 – PROROGA TECNICA

Si precisa che nel caso in cui allo scadere del contratto, l'amministrazione si trovasse nell' eventualità di non aver concluso le procedure di gara per l'individuazione del nuovo gestore del servizio, lo stesso potrà essere prorogato per il tempo necessario alla conclusione delle procedure di gara. L'appaltatrice avrà l'obbligo di effettuare il servizio alle stesse condizioni per tale periodo di proroga.

ART. 40 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) impiego di personale non dipendente e dunque senza contratto dall'aggiudicatario;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;



- e) gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) contratti collettivi nazionali o territoriali;
- g) interruzione non motivata del servizio
- h) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Oltre ai motivi sopra elencati, costituisce causa di risoluzione del contratto la mancata osservanza da parte dell'appaltatore (e dei suoi dipendenti e soci che prestano la loro opera nell'ambito del servizio oggetto del contratto) delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Iglesias. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 41 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

ART. 42 - FORO COMPETENTE

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



ART. 43 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

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

ART. 44 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dirigente del II
Settore Socio Assistenziale Culturale
Dott. Paolo Carta