



COMUNE DI ORUNE

Provincia di Nuoro

Capitolato per l'affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale della scuola dell'infanzia del Comune di Orune – AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

Sommario

1. Capitolato speciale d'appalto	4
Art. 1 – Oggetto del servizio	4
Art. 2 – Durata del servizio	4
Art. 3 – Tipologia dell'appalto	4
Art. 4 – Svolgimento del servizio e obblighi specifici	4
Art. 5 – Locali, attrezzature, ispezione	7
5.1 Locali ed attrezzature	7
5.2 – Sopralluogo dei locali.....	7
Art. 6 – Tipologia dell'utenza.....	8
Art. 7 – Importo dell'appalto e prezzo a base di gara	8
Art. 8 – Calendario di erogazione del servizio	9
Art. 9 – Ordinativi dei pasti.....	9
Art. 10 – Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare.....	9
Art. 11 – Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare	10
Art. 12 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione	10
Art. 13 – Menù e tabelle dietetiche.....	11
Art. 14 – Diete personalizzate, in bianco o menù alternativi	12
Art. 15 – Norme e modalità di preparazione dei pasti	12
Art. 16 – Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti.....	13
Art. 17 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto	14
Art. 18 – Approvvigionamento delle derrate	14
Art. 19 – Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza	14
ART. 20 – Trattamento dei residui.....	14
ART. 21 – Divieti.....	15
Art. 22 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.....	15
Art. 23 – Comitato mensa.....	16
Art. 24 – Diritto di controllo del comune	16
Art. 25 – Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica	16
Art. 26 – Personale	17
26.1 – Clausola sociale.....	18
26.2 – Responsabile del servizio.....	18
26.3 – Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi	18
26.4 – Formazione – Addestramento – Vestiario - DPI	18
Art. 27 – Criteri e modalità di aggiudicazione	19
Art. 28 – Garanzie	19

Art. 29 – Contratto.....	20
Art. 30 – Divieto di cessione del contratto e di credito.....	20
Art. 31 – Spese, imposte e tasse.....	21
ART. 32 – Penali.....	21
Art. 33 – Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti	23
Art. 34 – Cause di risoluzione del contratto	24
34.1 – Clausola risolutiva espressa	24
34.2 – Risoluzione per inadempimento.....	24
ART. 35 - Foro competente.....	24
Art. 36 – Informativa trattamento dati personali.....	24
Art. 37 - Richiamo alla legge ed altre norme.....	26

1. Capitolato speciale d'appalto

Art. 1 – Oggetto del servizio

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di mensa scolastica della Scuola Pubblica dell'Infanzia del Comune di Orune.

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

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

Art. 2 – Durata del servizio

Il servizio avrà la durata di tre anni scolastici (2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026) e dovrà essere svolto indicativamente, dietro comunicazione del Comune di Orune d'intesa con la Scuola, dal 01 ottobre al 30 giugno di ciascun anno scolastico.

Art. 3 – Tipologia dell'appalto

Le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'Allegato IX di cui all'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 e sono di seguito descritte e specificate, con riferimento ai sistemi di classificazione noti e al CPV:

CATEGORIA	DENOMINAZIONE	NUMERO RIFERIMENTO CPC	NUMERO RIFERIMENTO CPV
17	Servizi di ristorazione Scolastica	64	55523100-3 Servizi di Mensa Scolastica

Categoria nel CAT Sardegna: AG 26 MENSE SCOLASTICHE

Il Servizio si configura come servizio di pubblico interesse e come tale non potrà essere sospeso o abbandonato. La gara d'appalto conformemente a quanto previsto dall'art. 36 comma 2 lett. b), del D.lgs. 50/2016, verrà effettuata mediante procedura aperta e verrà aggiudicata con il ricorso al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.lgs. 50/2016, fatte salve eventuali ulteriori modificazioni ed integrazioni alla vigente normativa.

La procedura avverrà mediante la piattaforma informatica "SardegnaCAT". Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida.

Art. 4 – Svolgimento del servizio e obblighi specifici

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali e non potrà instaurarsi nessun rapporto di subordinazione tra il Comune di Orune e il personale della ditta appaltatrice. L'esecuzione del servizio è subordinata al rispetto e osservanza di tutti i patti, gli oneri e le condizioni stabilite nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e deve essere svolto secondo le seguenti prestazioni, modalità e obblighi:

- Pulizia e sanificazione straordinaria preliminare dei locali e attrezzature (cucina e refettorio) ad inizio di ogni anno scolastico, prima che venga avviato il servizio;
- Disinfestazione e eventuale derattizzazione generale all'inizio del servizio presso la cucina, depositi alimentari e locali attinenti e, successivamente, qualora si rendesse necessario;
- Acquisto delle derrate alimentari (incluse quelle relative alle diete personalizzate);
- Acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia e disinfezione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Se 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;
- Fornitura delle stoviglie, posate, materiale di consumo necessari al regolare svolgimento del servizio di refezione, ad integrazione della dotazione di proprietà comunale (a titolo d'esempio: piatti, posate, bicchieri in materiale riutilizzabile, tovagliette, tovaglioli monouso per ciascun bambino, etc.);
- Preparazione dei pasti, compresa la preparazione e fornitura di pasti personalizzati a seguito di specifiche prescrizioni di medico specialista. I pasti dovranno essere preparati giornalmente utilizzando il centro di cottura (cucina) di proprietà del Comune di Orune, situato presso la cucina della Scuola dell'Infanzia di Via Pigliaru 10 o, in caso di indisponibilità dello stesso, utilizzando un centro di cottura sostitutivo, messo a disposizione a cura della ditta aggiudicatrice, in regola con i requisiti richiesti dalle vigenti norme nazionali e comunitarie in materia igienico-strutturale e in grado di garantire la fornitura dei pasti con un tempo massimo, dalla preparazione alla consegna, di trenta minuti. Il confezionamento e il trasporto dei pasti dovrà garantire la sicurezza microbiologica e il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. Sino alla distribuzione dovrà essere garantita una temperatura tra i +60° e +65° per i cibi caldi e tra i +4° e i + 10° per i cibi freddi. È assolutamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo e di generi alimentari precotti. Tutti i cibi erogati, pertanto, dovranno essere preparati e cucinati in giornata. Nel menù la ditta aggiudicataria dovrà sempre indicare la composizione degli alimenti somministrati (indicando tutti gli ingredienti e la relativa grammatura) e la tipologia specifica dell'alimento (ad esempio carne di pollo, carne di manzo, etc.). Dovrà inoltre fornire alimenti già pronti per la somministrazione. La frutta e la verdura, prima della somministrazione, andranno sempre lavate e sanificate; le stesse, inoltre, dovranno essere somministrate già prive di buccia e tagliate;
- Somministrazione di acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua in bottiglia sigillata, batteriologicamente pura, controllata e adatta ai bambini;
- Allestimento del refettorio;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti con il sistema del servizio al tavolo. Il personale della ditta aggiudicataria provvederà alla distribuzione del pasto agli alunni e agli insegnanti secondo il menù approvato e le grammature previste dalla ASL e alla sorveglianza generale durante la somministrazione del pasto.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a:

- Controllare, periodicamente, che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto;
- Fornire diete personalizzate, come previste dall'art. 14 del presente capitolato Speciale d'Appalto;
- Assistere i minori della Scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne, alla sbucciatura e frazionamento della frutta e alla somministrazione dell'acqua;
- Somministrare il pane mediante taglio e porzionatura;

- Fornire utensili e attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Fornire stoviglie e altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali destinati a refettorio nella Scuola dell'infanzia (piatti in ceramica o altro materiale autorizzato, posate in acciaio, bicchieri, tovaglie, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio);
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- Pulizia del centro cottura (cucina) e del refettorio scolastico;
- Gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali;
- Gas per cottura degli alimenti;
- Affissione, nei refettori precedentemente indicati e in luogo ben visibile, di una copia del ricettario e del menù del giorno, comprese le eventuali variazioni;
- garantire la fornitura di pasti veicolati in casi specifici e straordinari, quali ad esempio: interruzione di energia elettrica e dell'acqua, guasti improvvisi dell'attrezzatura, etc., cucinati in altri centri cottura in disponibilità alla ditta;
- garantire la fornitura di pasti veicolati su richiesta dell'amministrazione per eventi specifici e straordinari;
- Provvedere a svolgere attività di educazione alimentare, mediante predisposizione di progetti;
- Provvedere, altresì, a fornire il completamento dell'attrezzatura di cucina utile alla preparazione e alla erogazione dei pasti che non risultasse essere in dotazione alla scuola. Detta attrezzatura dovrà essere opportunamente inventariata all'inizio del servizio, redatta dalla ditta appaltatrice e sottoscritta per presa visione dall'Ente appaltante. La stessa, rimane di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio dietro la supervisione dell'Ente appaltatore;
- eventuale fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura, qualora quella esistente di proprietà del Comune risultasse non funzionante o sottodimensionata. La medesima resta di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie potranno essere utilizzati piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno essere sempre disponibili in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- eventuale fornitura e installazione di altri elettrodomestici necessari all'espletamento del servizio, qualora quelli esistenti di proprietà del Comune risultassero non funzionanti. I medesimi restano di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirati alla scadenza del contratto;
- Provvedere, predisporre ed essere in regola, con spese a proprio carico, con il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004), essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per la preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione collettiva pubblica e privata e del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002;
- Predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi e l'attuazione delle misure di sicurezza necessarie ad eliminare o a ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta sulla base del DUVRI redatto dalla stazione appaltante (che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo e incidenti sulle modalità realizzative);
- Individuare un responsabile come indicato nel successivo art. 26.2;
- Impegnarsi a preparare e fornire, dietro richiesta del Comune di Orune, senza ulteriori oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini per particolari occasioni (quali, ad esempio, le iniziative di turismo scolastico, visite di istruzione, o servizi per feste o altre iniziative), il cui costo unitario sarà quello di aggiudicazione;
- Provvedere, a proprio carico, alla gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica così come previsto dal successivo art. 25.

Per quanto non sopra e in seguito specificato la ditta aggiudicataria, dovrà comunque provvedere e assicurare, a cura e spese proprie, tutte le fasi relative all'espletamento del servizio.

Art. 5 – Locali, attrezzature, ispezione

5.1 Locali ed attrezzature

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

- Centro cottura completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio della scuola dell'Infanzia, dotato di locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- Refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- Attrezzatura esistente di proprietà comunale o della scuola come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti al presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

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

Qualora le attrezzature attualmente esistenti risultassero non funzionanti o sottodimensionate sarà cura dell'Appaltatore la fornitura e installazione delle stesse, nei locali del centro cottura. Le medesime restano di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto.

In caso di guasti e inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, prima di lasciare i locali, è tenuto a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine e in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

5.2 – Sopralluogo dei locali

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento da concordare direttamente con la stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, degli arredi e delle attrezzature.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di **esclusione** dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata – tramite PEC all'indirizzo protocollo@pec.comune.orune.nu.it – all'Area Amministrativa del Comune di Orune e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Le imprese saranno accompagnate da un dipendente incaricato dall'Amministrazione. La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro la scadenza indicata nel disciplinare di gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega, nei soli giorni stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice e con questi concordato previo appuntamento.

In caso di raggruppamenti temporanei, sia costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 37 comma 5 del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati.

Del sopralluogo verrà redatto in duplice copia un attestato, che documenti l'avvenuta visita ai luoghi, sottoscritto dal dipendente incaricato dalla Stazione appaltante e controfirmato dal rappresentante dell'impresa concorrente che vi ha preso parte. A ciascun soggetto partecipante viene rilasciata una copia dell'attestato di partecipazione al sopralluogo, sottoscritto dal dipendente comunale incaricato dello stesso, contenente l'indicazione del nominativo del soggetto che vi ha preso parte e dell'impresa che intende partecipare. L'attestazione di avvenuto sopralluogo deve essere allegata alla documentazione di gara. La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

L'aggiudicatario, all'atto di sottoscrizione del contratto, dovrà produrre una Dichiarazione relativa alla disponibilità e/o alla dotazione, per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura alternativo, in regola con i requisiti richiesti dalle vigenti norme nazionali e comunitarie in materia igienico-strutturale e in grado di garantire la fornitura dei pasti con un tempo massimo, dalla preparazione alla consegna, di 30 (trenta) minuti.

Art. 6 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- Alunni della Scuola dell'Infanzia;
- Personale docente e ausiliario della scuola dell'Infanzia (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza mensa).

Art. 7 – Importo dell'appalto e prezzo a base di gara

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 6,00 esclusa IVA per ogni singolo pasto relativo alla Scuola dell'Infanzia. Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate alimentari, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso, e non, dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. È perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Orune nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

I pasti presunti totali per l'intera durata dell'appalto sono pari a circa 27000, così desunti e suddivisi:

Scuola Infanzia: dal lunedì al venerdì

A.S.	Alunni fruitori + insegnanti	Stima giorni servizio	TOTALE PASTI
2023/24	50	180	9000
2024/25	50	180	9000
2025/26	50	180	9000
Totale triennio circa			27000

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta a effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni. L'importo complessivo per il triennio scolastico a base di gara è pari a € 162.800,00 IVA esclusa, di cui € 800,00 per oneri per la sicurezza.

Art. 8 – Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione del pranzo pasti presumibilmente alle ore 12:00.

Il Comune si riserva la possibilità di variare tali orari in relazione a modifiche dell'organizzazione scolastica.

Art. 9 – Ordinativi dei pasti

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato alla Ditta appaltatrice e in copia al Comune, entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione.

Art. 10 – Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

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

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- la salute e il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

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

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

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

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

Per **prodotto tradizionale** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.lgs. n. 173/1998 e D.M. n. 350/1999, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

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

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

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

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari e proposte comprensive dei nominativi delle aziende fornitrici. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti.

A tal fine dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili mensilmente al Comune di Orune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di refezione scolastica.

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

Art. 11 – Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare

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

- Provveda alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- Attivi incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica;
- Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

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

Art. 12 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e alle Linee guida della Regione Sardegna per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere

conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere uguali a quanto indicato in sede di offerta tecnica.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e a 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 nell'allegato A) "Caratteristiche merceologiche alimenti ristorazione collettiva scolastica", redatto dalla ASL Nuoro – Dipartimento della Prevenzione – S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni.

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

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e 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 – Menù e tabelle dietetiche

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti da alimenti indicati nell'offerta tecnica o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati ed avere i requisiti minimi previsti dal CAM decreto 10 marzo 2020. I menù sono definiti conformemente alle Linee Guida Regionali (grammatura, tipo, stagionalità e altre indicazioni) e a quanto indicato in sede di offerta tecnica.

Nell'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù autunno-inverno (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primavera-estate (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menu saranno predisposti dall'operatore economico e trasmessi all'ASL di competenza per la successiva validazione e saranno pubblicati nel sito della scuola e istituzionale dell'ente. Ciascun menù dovrà essere replicato in funzione delle allergie (proteine latte, celiachia, uovo, pesce, altri). È obbligatoria l'indicazione BIO o prodotto sardo o DOP IGP.

Il pasto "ordinario" è così composto a meno che non sia presente un piatto unico:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;

- acqua.

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 nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

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

Art. 14 – Diete personalizzate, in bianco o menù alternativi

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare e somministrare:

- diete personalizzate nei casi di comprovate situazioni patologiche croniche, patologie metaboliche, allergiche o di intolleranza, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico e seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nello stesso certificato;
 - diete in bianco, clinicamente dimostrate mediante certificato medico specificante la durata della dieta;
 - menù alternativi per diete a carattere etico-religioso, richieste dall'utente con una autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno e debitamente autorizzate.
- La ditta aggiudicataria si impegna, con propri esperti dietisti e/o dietologi ad elaborare diete personalizzate, in bianco o menù alternativi sulla base delle certificazioni presentate.

Il menù per le diete personalizzate, in bianco o a carattere etico-religioso dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario, preferendo, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.

La distribuzione e somministrazione dei pasti delle diete personalizzate, in bianco o menù alternativi deve avvenire in confezioni monoporzione con etichettatura che individui univocamente l'alunno o l'insegnante destinatario, rispettando comunque le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di tutela della riservatezza dei dati personali. Il prezzo dei pasti destinati alle diete personalizzate, in bianco o menù alternativo sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti normali.

Art. 15 – Norme e modalità di preparazione dei pasti

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti devono conformarsi a quanto previsto dall'Allegato 2 della Determinazione n. 1567 del 05/12/2016 dell'Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale della Regione Autonoma della Sardegna "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nell'Allegato 2 sopra richiamato potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità e alternanza dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della Legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e 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 dall'Allegato 2 della Determinazione n. 1567 del 05/12/2016 dell'Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale della Regione Autonoma della Sardegna "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

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

In particolare si richiede:

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

È importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

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

È assolutamente vietato:

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

[Art. 16 – Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti](#)

In riferimento alla presenza di allergeni nel menù, il responsabile dell'attività produttiva (O.S.A.) deve attenersi a quanto riportato nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 e a quanto descritto nel Regolamento stesso. Deve essere formulato un registro evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni,

la presenza di allergeni secondo le modalità previste, atte a fornire al consumatore finale le informazioni corrette, facilmente e liberamente accessibili.

In considerazione dell'utenza che fruisce della ristorazione scolastica, il consumatore finale cui è destinata l'informazione è rappresentata dai genitori, cui deve essere garantita la facilità di accesso a dette informazioni.

Art. 17 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

I primi piatti, i piatti unici, i secondi e i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, e 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 tra i +4° e + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere a una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione. Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia. 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, con particolare attenzione per i pasti previsti nel precedente art. 14, che devono disporre di apposita etichettatura che individui univocamente l'alunno o l'insegnante destinatario (rispettando comunque le vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di tutela della riservatezza dei dati personali). I contenitori isotermici multi porzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multi razione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali e in bianco devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

Art. 18 – Approvvigionamento delle derrate

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori e imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

Art. 19 – 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. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 20 – Trattamento dei residui

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 15 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", 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 vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art. 22, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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 della ditta.

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

ART. 21 – 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. 22 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

Il Comune di Orune, in aderenza alla Legge 155/2003 (Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale), previo parere circa le modalità da parte della Azienda A.S.S.L. Nuoro, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione, da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche non lucrative di utilità sociale, di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche.

Per quanto riguarda i residui non consumati, si promuove la distribuzione 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.

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, la Stazione Appaltante può promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus/Enti/Fondazioni e formazioni sociali del "terzo settore" accreditati.

Per ciò che concerne i residui, questi 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 31/07/2002. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne preventivamente informata;

- deve essere regolamentato il momento del ritiro;
- a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato 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 però essere 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. Infatti, deve essere 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 di differenziazione dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.

Art. 23 – Comitato mensa

Su proposta e indicazione della Giunta Comunale, il Comune potrà provvedere alla nomina di una Commissione avente il compito di valutare sulla qualità dei pasti forniti e sulla sua erogazione, e sarà presumibilmente così composta:

- Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o suo delegato;
- n. 1 insegnante designato dall'Istituto Comprensivo Statale di Orune;
- n. 2 genitori degli alunni frequentanti la mensa, di cui 1 effettivo e 1 supplente. I genitori degli alunni saranno designati dalla Scuola che ne comunicherà i dati anagrafici al Comune per l'ufficializzazione della Commissione.

Art. 24 – Diritto di controllo del comune

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

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

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

Art. 25 – Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica

L'impresa dovrà provvedere con risorse materiali e umane a suo carico, all'avvio e utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Detto sistema dovrà essere avviato a partire dall'anno scolastico 2023/2024 con operatività garantita a pieno regime dal 01 ottobre 2023.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali.

La procedura consentirà di gestire tutto l'iter di erogazione del servizio, dall'acquisto dei buoni, alla prenotazione della consumazione, alla registrazione della consumazione fino alla verifica del saldo dei buoni pasto per ogni fruitore del servizio mensa.

La gestione Anagrafica prevedrà per ogni Alunno (nel rispetto degli obblighi enunciati nel Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali), la possibilità di gestire specifici profili personalizzati relativi a:

- specifiche prescrizioni/diete alimentari, siano esse per motivi etico-religiosi, che per intolleranze alimentari verso certe sostanze contenute negli alimenti presenti nel menù standard (ad esempio, intolleranza al glutine per le persone celiache);
- specifica posizione tariffaria buono pasto, connessa a un periodo di validità con possibilità di modifica/conversione anche in corso d'anno scolastico.

La base dati dovrà essere disegnata in modo da permettere la registrazione delle operazioni effettuate nel tempo (storicizzazione delle operazioni). Sono inoltre richieste le funzionalità necessarie per gestire il debito degli utenti nei confronti del Comune relativamente al servizio di refezione scolastica.

Il software dovrà avere una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori con funzione di help in linea contestuale. Il software dovrà prevedere le funzionalità necessarie per importare e gestire la base dati esistente.

Il mancato utilizzo del sistema informatico nei termini previsti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica progettuale presentata in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.

Art. 26 – Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore che dovrà destinare stabilmente, al servizio della mensa oggetto del presente capitolato, il personale necessario di cui:

- cuoco, che dovrà avere un'esperienza professionale specifica nel settore oggetto dell'appalto di almeno 5 anni;
- aiuto cuoco, con esperienza specifica nel settore oggetto dell'appalto;
- addetti mensa, sporzionamento e sanificazione locali: devono essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello sufficienti a garantire un efficiente erogazione del servizio.

La Ditta deve indicare, contestualmente alla formulazione dell'offerta, in sede di Offerta tecnica, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento e il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

Tutto il personale impiegato nel servizio dovrà 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.

La Ditta aggiudicataria, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale di Orune l'elenco nominativo del proprio personale addetto al servizio, con relative mansioni e orario di lavoro, senza che lo stesso possa essere variato senza previa comunicazione e accettazione.

È inoltre fatto obbligo agli addetti al servizio di segnalare immediatamente all'Amministrazione Comunale quelle circostanze e quei fatti che, nell'espletamento del loro compito, possono impedire il regolare adempimento del servizio. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

26.1 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e fermo restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016. L'affidatario deve assicurare ai suddetti dipendenti il mantenimento dei livelli retributivi attualmente in godimento ove più vantaggiosi di quelli previsti dai contratti collettivi nazionali di categoria applicati dall'affidatario stesso.

26.2 – Responsabile del servizio

L'appaltatore deve nominare e comunicare all'Amministrazione un Responsabile a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso, che sarà il Referente principale della Stazione appaltante con i compiti di dirigere e controllare le attività della cucina e della preparazione dei pasti, mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti alla distribuzione, alla qualità dei pasti, e ad altre problematiche anche di natura tecnica nonché a garantire la presenza a eventuali incontri con i rappresentanti scolastici e del Comune di Orune.

26.3 – Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi

L'appaltatore si impegna a osservare e 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 a 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.

26.4 – Formazione – Addestramento – Vestiario - DPI

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

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

- Ai sensi del Reg. Ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- Ai sensi del D. Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre:

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

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

La ditta è tenuta a effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate. La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi e in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004).

Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

Art. 27 – Criteri e modalità di aggiudicazione

La gara d'appalto conformemente a quanto previsto dall'art. 36 comma 2 lett. b), del D.lgs. 50/2016, è effettuata mediante procedura aperta.

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato IX del D. Lgs. 50 del 2016 Servizi di cui agli articoli 140, 142, 143 e 144, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 95 comma 3, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con pesi e parametri che saranno definiti in sede di bando.

La valutazione dell'offerta tecnica, meglio descritta nel disciplinare di gara, terrà conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di *green economy*, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice degli appalti e della qualità della formazione degli operatori.

Art. 28 – Garanzie

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dall'art. 93 del D.lgs. 50/2016, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea garanzia fideiussoria, denominata "garanzia

provvisoria" pari al 2% del prezzo base indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio. La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 32, avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

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

Art. 29 – Contratto

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa presso la Residenza Municipale. È espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara.

L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima. La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi della normativa vigente in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

Art. 30 – Divieto di cessione del contratto e di credito, subappalto

È fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

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

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

Art. 31 – Spese, imposte e tasse

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

ART. 32 – Penali

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto, il Comune, si riserva di applicare le seguenti penalità:

Oggetto contestazione	Sanzione 1° contestazione	Sanzioni successive
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	€ 300,00	€ 500,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Mancato rispetto del tipo/categoria/quantità/qualità delle materie prime	€ 500,00	€ 1.000,00
Mancato rispetto del menù previsto	€ 250,00	€ 800,00
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti oltre i 15 minuti	€ 100,00	€ 150,00
Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati con il numero dei pasti ordinati	€ 50,00 per ogni pasto	€ 100,00 per ogni pasto
Mancata somministrazione del totale di pasti ordinati	€ 1.000,00	€ 2.000,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Errata somministrazione dei pasti destinati alle diete personalizzate/in bianco/menù alternativi	€ 1.000,00	€ 2.000,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete personalizzate/in bianco/menù alternativi	€ 150,00 per ogni pasto	€ 250,00 per ogni pasto

Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 1.000,00	€ 1.500,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Rinvenimento di parassiti	€ 1.000,00	€ 2.500,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili di cottura e somministrazione	€ 300,00	€ 500,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie di carattere generale	€ 300,00	€ 500,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Mancata o inadeguata igiene dei mezzi di trasporto	€ 300,00	€ 500,00 Dopo la terza sanzione, ritenuta questa una grave violazione l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con danno a carico della ditta appaltatrice
Mancato rispetto dei tipi e qualità dei materiali e utensili utilizzati nei refettori dei singoli plessi scolastici	€ 150,00	€ 500,00
Mancato rispetto della data di inizio del servizio	€ 1.000,00 per i primi 3 giorni di ritardo	dopo il terzo giorno € 2.000,00 per ogni giornata fino al 6° giorno. Dal 7° giorno, ritenuta questa una grave violazione, l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere unilateralmente il contratto con

		danno a carico della ditta appaltatrice
Ritardata attivazione del software di gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica come previsto dall'art. 25 del Capitolato Speciale d'Appalto	€ 100,00 per ogni giorni di ritardo nell'attivazione	
Mancata attivazione del software di gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica come previsto dall'art. 25 del Capitolato Speciale d'Appalto	€ 5.000,00	Il mancato utilizzo del sistema informatico nei termini previsti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica progettuale presentata in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.
Mancata attivazione della raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento degli stessi negli appositi contenitori	€ 250,00	Dal secondo riscontro e segnalazione € 500,00

L'applicazione delle succitate penali dovrà essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, a cura del Responsabile del Servizio Comunale o suo incaricato, alla quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso tale termine, o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Responsabile del Servizio Comunale o suo incaricato adotterà le penali con provvedimento formale e lo trasmetterà alla stessa ditta appaltatrice.

Le penali applicate saranno detratte dal corrispettivo al primo pagamento utile. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

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

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto. In caso di risoluzione del contratto l'affidamento del servizio sarà disposto a favore della ditta che segue la graduatoria di gara.

Art. 33 – Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture elettroniche relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, riportanti nel dettaglio: il numero dei giorni di servizio, il numero degli utenti alunni e il numero degli insegnanti/assistenti scolastici. Ciascuna fattura sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei pasti prenotati dagli utenti dati dalle presenze giornaliere rilevate dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente. La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC) e alla consegna all'Ufficio Pubblica Istruzione delle schede di

prenotazione ricevute dall'Istituzione scolastica a cui dovrà essere allegata, una tabella riepilogativa riportante i giorni di servizio e il numero di pasti somministrati agli utenti.

Art. 34 – Cause di risoluzione del contratto

34.1 – Clausola risolutiva espressa

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

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

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di 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.

34.2 – 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. 35 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente: Nuoro

Art. 36 – Informativa trattamento dati personali

Per quanto concerne i procedimenti relativi alla procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale della scuola pubblica dell'infanzia, della primaria e della secondaria di I grado, oltre agli insegnanti in esso operanti, del Comune di Orune, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali, si informa quanto segue:

Finalità del Trattamento: I dati forniti sono utilizzati allo scopo e per il fine di espletare la procedura inerente all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale della scuola pubblica dell'infanzia del Comune di Orune, per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività amministrativa correlata.

Modalità del Trattamento: Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, secondo i principi di necessità, correttezza, liceità, imparzialità e

trasparenza. Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi e dalla Legge sugli Appalti. Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, il mancato conferimento dei dati personali preclude la partecipazione all'istruttoria della gara.

Per "trattamento dei dati" personali si intende qualsiasi operazione effettuata, anche senza l'uso di strumenti elettronici, che riguarda: l'utilizzo, la consultazione, la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, conservazione, elaborazione, modifica, estrazione, raffronto, selezione, interconnessione, blocco, diffusione, la comunicazione, la cancellazione di dati, anche se non registrati in una banca dati.

Conferimento dei dati: Il conferimento dei dati per le finalità di cui sopra è obbligatorio per l'espletamento delle procedure e delle conclusioni del procedimento finalizzato all'assegnazione per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale della scuola pubblica dell'infanzia, della primaria e della secondaria di I grado del Comune di Orune, il loro mancato inserimento e/o l'eventuale rifiuto dell'autorizzazione al loro utilizzo pregiudica il completamento della procedura stessa. Per "dato personale" si intende qualunque informazione relativa a persona fisica, persona giuridica, ente o associazione, identificati o identificabili, anche indirettamente, mediante riferimento a qualsiasi altra informazione, ivi compreso un numero di identificazione personale.

Comunicazione e diffusione dei dati: I dati personali dell'Interessato saranno conservati fino a che saranno necessari rispetto alle legittime finalità di legge per le quali sono stati raccolti. I dati utilizzati saranno trattati e conservati su archivi informatici e telematici ai fini esclusivi dell'assolvimento delle finalità istituzionali sopra descritte. Esclusivamente per tale finalità, necessaria affinché il Titolare possa perseguire l'interesse legittimo ad adempiere agli obblighi di legge che costituiscono la base giuridica del presente trattamento, i dati dell'Interessato potranno essere comunicati a soggetti terzi fornitori comunque soggetti all'ambito di applicazione del GDPR (Paesi UE), anche senza un esplicito consenso dell'Interessato, con richiesta di cancellazione dei dati alla fine del servizio richiesto.

Titolare del Trattamento: Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Orune (NU) con sede in Piazza Remigio Gattu 14 – 08020 Orune (NU) – Codice Fiscale 00161070917 – P. IVA 00161070917, e-mail: protocollo@comune.orune.nu.it, pec: protocollo@pec.comune.orune.nu.it

Per l'esercizio dei suoi diritti e per qualsiasi altra informazione, può rivolgersi al presente ufficio: Comune di Orune – Area Amministrativa Telefono: 0784/276823 Email: areaamministrativa@comune.orune.nu.it – protocollo@pec.comune.orune.nu.it

Soggetto individuato quale referente per il Titolare/Responsabile: Responsabile dell'Area amministrativa, Dott.ssa Maria Caterina Farina, areaamministrativa@comune.orune.nu.it tel: 0784/276823

Responsabile della Protezione dei Dati: Avv. Natalia Deplano, pec: avnataliadeplano@pec.it mail: dpo@meminformatica.it

Diritti dell'interessato: In ogni momento, Lei potrà esercitare, ai sensi degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali;
- ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
- ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- ottenere la limitazione del trattamento;
- ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
- chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

- revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- proporre reclamo a un'autorità di controllo.

[Art. 37 - 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.