



COMUNE DI SUELLI
Provincia di Sud Sardegna
Tel .070-988015/988037/ Fax 070-988353
e- mail cultura.suelli@gmail.com
e.mail cultura@legalmail.it
www.comunesuelli.it

CAPITOLATO D'APPALTO

OGGETTO: SERVIZIO MENSA SCOLASTICA (biennale) A.S. 2026/2027 e 2027/2028-.
PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO AI SENSI DELL ART 50 COMMA 1 CODICE
APPALTI D.LGS 36/2023,

INDICE

- ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO
- ART. 2 - MODALITA' DI GARA
- ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO
- ART. 4 - DURATA DEI SERVIZI
- ART. 5 - AMMONTARE DELLA PRESTAZIONE E CORRISPETTIVO
- ART. 6 - ADEGUAMENTO COSTO DEI SERVIZI
- ART. 7 - FINALITA' DEI SERVIZI
- ART. 8 - MODALITÀ DI REALIZZAZIONE DEI SERVIZI
- ART. 9 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA
- ART 10 - LOCALI ED ATTREZZATURE
- ART. 11 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 12 – ORDINATIVI DEI PASTI
- ART. 13- SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE
- ART. 14 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE
- ART.15- DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE
- ART.16 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.
- ART. 17 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA
- ART. 18 – PERSONALE
- ART. 19 – ORGANICO ADDETTI

- ART. 20 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**
- ART. 21 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE**
- ART. 22– NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**
- ART. 23 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO**
- ART. 24 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO**
- ART. 25 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**
- ART. 26 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA**
- ART. 27– TRATTAMENTO DEI RESIDUI**
- ART. 28 – DIVIETI**
- ART. 30 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE**
- ART. 31 – MODIFICHE DELLE PRESTAZIONI**
- ART. 32 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**
- ART. 33 SUB APPALTO**
- ART. 34 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA (D.LGS. N. 81/2008)**
- ART. 35 – DANNI**
- ART. 36 - VIGILANZA E CONTROLLO**
- ART. 37 – PAGAMENTI**
- ART. 38 – PENALITÀ**
- ART. 39 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 40 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 41 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA INCARICATA**
- ART. 42 - CESSIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 43 – CAUZIONE DEFINITIVA**
- ART. 44 – EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 45 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 46 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**
- ART. 47 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI**
- ART. 48 - FORO COMPETENTE**

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado con sede a Suelli. I suddetti plessi fanno capo all'Istituto Comprensivo Statale "G. Mezzacapo di Senorbì", Il servizio per il biennio 2026/2027 e 2027/2028, verrà affidato ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva in regola con l'iscrizione nella categoria merceologica di Sardegna cat.

ART.1 OGGETTO: affidamento del servizio di -servizio mensa scolastica a.s. 2026/2027 e 2027/2028, ai sensi dell art 50 comma 1 codice appalti d.lgs 36/2023;

ART. 2 - MODALITA' DI GARA

L'affidamento della presente procedura rientra tra i servizi Categoria **Categoria del servizio:** Servizi di cui AR26 della Piattaforma di Sardegna cat;

Art. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza:

- • delle norme e prescrizioni contenute nel presente Capitolato d'Appalto;
- • delle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- • della 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);
- • delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- • dai criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- • dei criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- • della normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare
- D.Lgs. n. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- **Visto** il D.L n. 76 del 16 luglio 2020 coordinato con la legge di conversione n.120 del 11 settembre 2020 recante "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale";
- **Visto** il D.L n. 77 del 31 maggio 2021 coordinato con la legge di conversione n.108 del 29 luglio 2021 Governance del Piano nazionale di ripresa e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure.

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

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

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

Legge n. 283 del 30/04/1962

Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

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

- del Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica) relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08, e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- del decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99 Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della Regione Sardegna;
- della Legge regionale 19.01.2010 n. 1 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);
- del Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- delle linee guida regionali di cui alla determinazione R.A.S. n° 1567 del 05/12/2016 da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e a quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.
- Linee guida regionali per la ristorazione collettiva determinazione Ras n°27669 del 26.11.2018;

ART. 4 - DURATA DEI SERVIZI

La durata dell'appalto, a decorrere dalla data di aggiudicazione, è fissata per un biennio, ovvero:

- n. 10 MESI da ottobre 2026 a giugno 2027 nella scuola primaria e Secondaria di Primo grado e fino a luglio 2027 nella scuola dell'Infanzia
- n. 10 MESI da ottobre 2027 a giugno 2028 nella scuola primaria e Secondaria di Primo grado e fino a luglio 2028 nella scuola dell'Infanzia

ART. 5 - AMMONTARE DELLA PRESTAZIONE E CORRISPETTIVO

Il valore complessivo del servizio da affidare per due anni scolastici, presumibilmente con avvio presunto dal **mese di ottobre 2026** è di **Euro €114032,80**.

Costo annuale **€57016,40 iva inclusa**, il costo per buono pasto a base d'asta è di **Euro 6,30(SEI/00)** IVA di legge (4%) inclusa. All'interno dell'importo di gara è computata anche la spesa per gli oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso) Duvri, di competenza della Ditta. Il Costo della sicurezza non soggetto a ribasso finalizzato all'eliminazione dei rischi da interferenze: **Euro 600,00** (seicento/00) annuali;

I costi sono ripartiti annualmente:

ANNO SCOLASTICO 2026/2028

Importo a base d'asta

**€6.30 per pasto iva
inclusa e oneri;**

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.

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

Il numero dei pasti da somministrare quotidianamente saranno definiti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti e ne dovrà dare comunicazione alla Ditta aggiudicataria, entro le ore 10.00 di tutti i giorni prestabiliti. L'aumento o la diminuzione del numero di pasti, non sarà vincolante per il Comune che potrà comunque riservarsi la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni del contratto aumenti di pasti da somministrare.

Il comune di Suelli pagherà alla ditta i pasti effettivamente erogati.

ART. 6 - ADEGUAMENTO COSTO DEI SERVIZI

Il costo del servizio indicato in sede di gara deve intendersi fisso ed invariabile, per tutta la durata del contratto.

ART. 7 - FINALITÀ DEI SERVIZI

Il servizio è svolto in favore degli alunni frequentanti la scuola statale dell'infanzia n°27, scuola primaria n°60 e secondaria di primo grado 47 +9 persone del personale scolastico, del servizio di mensa scolastica. Sulla base delle indicazioni del dirigente scolastico verranno erogati i buoni pasto anche la personale scolastico presente durante la mensa. I suddetti plessi fanno capo all'Istituto Comprensivo Statale "G. L. Mezzacapo" di Senorbì.

ART. 8 - MODALITÀ DI REALIZZAZIONE DEI SERVIZI

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Suelli ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

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

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale sito nel corpo dell'immobile adibito a scuola dell'infanzia, seppure

in un blocco separato ed autonomo tale da essere indipendente e non costituire commistioni di alcun genere tra personale della scuola, alunni e impresa aggiudicataria del servizio. - la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere 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 ogni materiale e oggetti utili impiegabili durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia;

- la Ditta Appaltatrice provvederà all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi ed etici;

- la Ditta Appaltatrice provvederà all'allestimento dei tavoli dei refettori, al ritiro dei buoni pasto, alla rilevazione delle presenze in base ai nominativi sia degli studenti, che dei professori e personale scolastico che usufruisce del pasto in ogni scuola che sia infanzia primaria e secondaria di primo grado. L'allegato dovrà essere firmato dalla Ditta e consegnato mensilmente all'ufficio socio culturale del Comune.

Provvederà inoltre alla sanificazione dei materiali, alla distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori di tutte le scuole durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia in Via Leopardi, sede tra l'altro del Centro cottura e presso i refettori della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado di Via San Giorgio,

- il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici 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;

- la Ditta Appaltatrice elaborerà il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Suelli entro il decimo giorno precedente l'avvio del servizio e si impegnerà a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si dovranno rendere via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente condivisa e consegnata al Comune di Suelli.

- con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà (quando possibile) avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza. La fornitura di piatti in

ceramica, bicchieri infrangibili e posate, e ogni altro materiale verrà acquistato dal Comune di Suelli. Alla Ditta verrà consegnato l'inventario degli strumenti di proprietà del Comune utilizzati dalla Ditta Uscente. 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 numero idoneo presso le sedi di Via san Giorgio e via Leopardi in modo da non arrecare interruzione al servizio;

La manutenzione straordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici presenti di proprietà del Comune sono a carico dell'ente, mentre tutte le spese di manutenzione ordinaria sono a carico della ditta appaltatrice.

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

ART. 9 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado;
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

Il servizio potrà essere esteso su richiesta dell'Amministrazione Comunale ad altre tipologie utenze (anziani in casa di riposo – residenze sanitarie assistite - anziani o bisognosi a domicilio – centri assistenza diurni).

ART 10 - LOCALI ED ATTREZZATURE

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

- • centro cottura sito nell'immobile adibito a scuola dell'infanzia di via Leopardi
- con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate alimentari, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che delle restanti scuole;

• refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato, locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

• • attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stesso. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicati tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice 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, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune. I locali mensa, cucina, bagno personale, lavaggio e dispensa sono autonomi e distinti rispetto ai locali scuola, essi hanno ingressi separati.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta Appaltatrice, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

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

11 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico e le indicazioni del Dirigente Scolastico e presumibilmente:

Scuola dell'Infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì, ore 12,00 nel refettorio di Via Leopardi;

Scuola Primaria nei giorni martedì e giovedì pomeriggio ore 13.30 nel refettorio di Via San Giorgio piano terra ;

Scuola Secondaria di Primo Grado martedì e giovedì pomeriggio ore 13.30 nel refettorio di Via San Giorgio piano primo;

ART. 12 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio

presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 10.00 di ogni giornata di somministrazione.

ART. 13 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

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

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

Inoltre nella redazione del presente capitolato si è tenuto conto delle indicazioni fornite dall'Ecosportello della Provincia di Cagliari ed in particolare fatto riferimento a:

- Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) adottato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con DM 25 luglio 2011 (G.U. 220 del 21/09/11) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (che fanno parte del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PAN GPP G.U. 220 del 21/09/2011 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 – GU n. 102 del 03.05.2013;
- documento di lavoro "Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica" elaborato nell'ambito del progetto "In Provincia di Cagliari si acquista verde" (luglio 2010);
- report degli incontri dei gruppi tematici GPP Infonet – Regione Sardegna – "Ristorazione collettiva, sostenibile";
- bandi mense verde pubblicati da altri Comuni della Sardegna;

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 (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);

la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;

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

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

Il Comune richiede 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.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM e successive modificazioni ed integrazioni. 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. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

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

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno l'80% del numero di materie prime alimentari impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) così ripartite:

- 40% certificate Biologiche
- 40% di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta.

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

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i preaccordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta, nonché dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui

all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori

ART. 14 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare durante l'anno un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna, la Provincia di riferimento 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 e di esporlo nella scuola in modo visibile con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso il centro di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio comunale e nei comuni limitrofi.

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

.

ART.15 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003 e Legge 166/2016, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.T.S., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

ART.16 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa e alle Linee guida della Regione Sardegna citate precedentemente. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012.

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

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

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

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

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità 10 e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

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

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

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

ART. 17 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

La Ditta dovrà provvedere al ritiro dei buoni, alla rilevazione delle presenze con il nominativo della persona che ne usufruisce e indicare se ha consegnato il buono o meno. Sarà cura dell'aggiudicatario verificare giornalmente il numero degli utenti e le eventuali diete particolari.

ART. 18 – PERSONALE

Per quanto riguarda il personale *non verrà applicata nessuna clausola di salvaguardia* relativamente al personale uscente e assunto a tempo indeterminato e determinato negli anni passati e nel 2025/2026. Il Personale deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.lgs 81/2008).

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.

L'appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunio e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico della ditta appaltatrice.

Il Comune di Suelli potrà in qualsiasi momento richiedere all'appaltatore l'esibizione della documentazione comprovante la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale e assicurativa.

E' inoltre indispensabile, per garantire il miglior funzionamento del servizio, che il personale addetto sia in possesso di idonee capacità dal punto di vista relazionale e sia disponibile alla massima flessibilità d'orario in relazione alle esigenze di servizio. L'impresa deve comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile/Coordinatore del Servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello sufficiente a garantire un'efficiente erogazione del servizio. L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

Gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con la Ditta appaltatrice che assicurerà nei loro confronti la piena applicazione del CCNL di categoria e, pertanto, nessun rapporto intercorrerà, sotto il profilo lavorativo con il Comune di Suelli

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. Il Comune di San Suelli provvederà ad effettuare gli opportuni e necessari controlli in merito.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART. 19 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare –il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte ore dedicato a ciascuna attività.

L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:40.

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

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

ART. 20 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

Ai sensi del reg. ce 852/2004:

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

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi 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);

la Ditta Appaltatrice dovrà redare, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI, per gli ambienti in uso.

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

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

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

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

ART. 21 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione

di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro/cinque settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, come dalle Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica della R.A.S. già citate. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

Guasto di uno o più impianti;

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

Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

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

ART. 22– NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

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

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

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

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, 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 ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

In particolare si richiede:

- - che 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 mondare, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici

- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

ART. 23 - 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).

Frutta e 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 multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco sono acquistati dalla stazione appaltante depositati nel centro cottura.

ART. 24 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

La Ditta Appaltatrice 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 della Ditta Appaltatrice. 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. 25 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

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

ART. 26 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad elaborare il DUVRI, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza,.

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

ART. 27– 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. 23 "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.

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

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

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.16 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.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

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

ART. 28 – 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. 29 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' 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.

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

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 - MODIFICHE DELLE PRESTAZIONI

Non potranno, essere effettuate sospensioni o variazioni del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 31 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della legge 13.08.2010, n. 136, l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato devono essere registrati su tali conti corrente dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. L'aggiudicatario si obbliga, inoltre, a comunicare al Comune di Suelli gli estremi identificativi dei conti corrente dedicati nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Amministrazione che ha notizia dell'inadempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge 136/2010 procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente.

ART. 32 - SUBAPPALTO

L'aggiudicatario non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che

ne deriva, senza il consenso scritto della stazione appaltante. La cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

ART. 33 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA (D.LGS. N. 81/2008)

L'Appaltatore ha l'obbligo di ottemperare a tutti gli obblighi e le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro contenuti nel D.Lgs. n. 81/2008, in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

In particolare l'appaltatore si impegna a:

predisporre e consegnare in copia al Comune, prima della stipula del contratto, di un Piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori;

- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro e incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività per i lavoratori.

ART. 34 - DANNI

La Ditta aggiudicataria sarà direttamente responsabile di eventuali danni accertati, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone e/o cose, che a giudizio dell'Ente risultassero prodotti dalla stessa Ditta. La Ditta dovrà in ogni caso provvedere a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati.

ART. 35- VIGILANZA E CONTROLLO

All'Amministrazione Comunale compete il potere di controllo e verifica sulle modalità di erogazione del servizio, nonché la definizione dei contenuti, modi e tempi delle attività di promozione.

L'Amministrazione Comunale, per mezzo di soggetti dalla medesima incaricati, potrà eseguire interventi di controllo in qualsiasi momento e senza preavviso per verificare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste.

Eventuali irregolarità od omissioni riscontrate verranno contestate, verbalmente e per iscritto, all'aggiudicatario entro tre giorni dall'evento; eventuali controdeduzioni dovranno pervenire per iscritto entro cinque giorni dall'avvenuta contestazione.

I controlli svolti e la stessa facoltà di controllo non sollevano l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità.

ART. 36- PAGAMENTI

Il corrispettivo convenuto, così come determinato all'art. 5, verrà liquidato e pagato in rate mensili posticipate a mezzo di mandato del Servizio Finanziario, a fronte di

presentazione di regolare fattura elettronica ed accertato il buon funzionamento del servizio. Il comune pagherà alla Ditta i pasti effettivamente erogati;

Ogni rata mensile verrà corrisposta entro 90 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità della stessa.

L'eventuale ritardo di pagamento delle fatture dovuto a causa di forza maggiore non potrà dare titolo alla Ditta per richiesta di mora.

Al fine di ottenere il pagamento delle rate mensili, la pubblica amministrazione provvederà alla verifica della regolarità contributiva ed assicurativa della ditta appaltatrice.

Il pagamento verrà eseguito in uno dei modi indicati dalla ditta stessa all'atto della presentazione della fattura ottemperando a quanto specificatamente disposto dalla Legge 13.08.2010 n. 136 in materia di tracciabilità dei pagamenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare gli opportuni controlli presso gli uffici competenti per territorio in materia di Lavoro, Previdenza ed Infortuni.

ART. 37 – PENALITÀ

Il Comune a tutela delle norme € 250,00
contenute nel presente capitolato, si
riserva di applicare le seguenti penalità:
Mancato rispetto degli standard previsti
dalle Tabelle Merceologiche:

Confezionamento non conforme alla € 250,00
vigente normativa in materia:

Etichettatura non conforme alla vigente € 250,00
normativa in materia:

Non corrispondenza del numero dei € 50,00
pasti somministrati al numero dei pasti
ordinati

Totale mancata somministrazione dei € 250,00
pasti ordinati

Totale mancata somministrazione di una € 150,00
portata

Mancata somministrazione dei pasti € 150,00
destinati alle diete speciali
personalizzate

Mancata consegna di materiale a € 150,00
perdere

Mancato rispetto delle grammature, € 250,00
verificato su 10 pesate della stessa
preparazione

Mancato rispetto del menù previsto (per € 50,00
ciascuna portata)

Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 100,00
Rinvenimento di parassiti	€ 100,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 500,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 250,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 250,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 1.000,00
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori	€ 500,00
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 250,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti	€ 500,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione	€ 500,00
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto	€ 100,00
Mancato rispetto del rapporto percentuale dell'80% minimo della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta così ripartite 40% Biologico e 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta	€ 500,00

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia

sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

ART. 38 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Sono a carico della Cooperativa aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, bollo e registro (€16.00 ogni quattro pagine), copie del contratto e di documenti che debbano essere eventualmente consegnati, nonché le spese di bollo per gli atti relativi alla gestione e contabilizzazione del Servizio.

La stipulazione del contratto è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti richiesti dal bando e dal disciplinare per la partecipazione alla gara, nonché agli adempimenti di cui alla legislazione antimafia, se ed in quanto applicabili.

Ad aggiudicazione avvenuta, l'aggiudicatario dovrà inoltrare all'Ufficio socio culturale del Comune, entro il termine stabilito, tutti i documenti necessari per il perfezionamento del contratto; in difetto la stazione appaltante procederà ai sensi di legge.

L'aggiudicatario dovrà pertanto presentare:

1. deposito cauzionale definitivo secondo le modalità fissate dal presente capitolato;

2. documentazione relativa alla stipula della polizza assicurativa;

3. eventuale mandato speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo, in caso di aggiudicazione a raggruppamento temporaneo di imprese nonché procura redatta in forma pubblica per il conferimento di poteri di rappresentanza al legale rappresentante dell'Impresa capogruppo in caso di partecipazione a R.T.I. o Consorzi già costituiti;

4. dati relativi al coordinatore, completi di numeri telefonici fissi, mobili, fax e indirizzo di posta elettronica;

5. nominativi e qualifiche di tutti gli addetti coinvolti nella gestione dell'appalto;

6. altri eventuali documenti che potrà richiedere l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, a completamento dell'offerta.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa con spese a carico della ditta affidataria.

Nel contratto d'appalto sarà dato atto che la ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza di tutte le norme previste nel capitolato d'appalto e di accettarne tutte le condizioni e le clausole.

ART. 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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.

Alla Ditta potrà essere corrisposto il prezzo del servizio prestato sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni. Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta.

In caso di inadempimento parziale ripetuto, di inadempimento totale o comunque tale da pregiudicare l'espletamento del servizio, il contratto sarà risolto e l'Amministrazione avrà diritto ad una penale pari ad un quinto dell'importo contrattuale, salvo il risarcimento dell'ulteriore danno.

Il contratto verrà inoltre risolto per sopravvenuta eccessiva onerosità e per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Nel caso di accertata irregolarità contributiva, come nell'ipotesi che nel corso della prestazione vengano segnalate eventuali inadempienze dalle autorità competenti per territorio (I.N.A.I.L e I.N.P.S.), l'Amministrazione Comunale, oltre a quanto previsto dal precedente art. 12, adotterà le opportune determinazioni fino alla risoluzione del contratto.

ART. 40- DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA INCARICATA

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, senza giusta causa o giustificato motivo, verrà addebitata alla stessa l'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta concorrente, a titolo di risarcimento danni.

Qualora ricorra giusta causa di recesso, la ditta aggiudicataria si impegna a dare comunicazione all'Amministrazione Comunale della rinuncia almeno 60 giorni prima del previsto termine di cessazione, con lettera raccomandata, pena la perdita della garanzia fideiussoria.

ART. 41- CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

Sono inoltre vietate la cessione di credito e la procura che non siano autorizzate ai sensi di quanto previsto dall'art. 1188 del codice civile.

ART. 42 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. Ai sensi dell'articolo del D.lgs 36/2023, è richiesta una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'esecutore, del documento, in originale o copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 25 per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

2. La garanzia fidejussoria deve essere conforme allo schema tipo 1.2 del d.m. 12 marzo 2004, n. 123.

3. La garanzia fidejussoria è prestata mediante polizza bancaria o assicurativa, emessa da istituto autorizzato, ovvero rilasciata da intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del d.lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

4. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

5. L'Amministrazione ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dell'esecuzione nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. L'Amministrazione ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

6. La garanzia fidejussoria deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di esecuzione, sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione; in caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore, salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto.

7. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione appaltante che procede ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

L'importo della garanzia fidejussoria è ridotto al 50 per cento per l'esecutore in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, così come previsto dal Codice dei Contratti.

ART. 43 – EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune richiede l'avvio del servizio, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'articolo precedente e previa trasmissione al

Comune di copia della/e polizza/e previste dal presente capitolato, salvo diverse indicazioni che verranno comunicate.

ART. 44 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza l'amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata. In tale caso i documenti indicati ai punti da 1. a 8. del precedente articolo dovranno essere consegnati al Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 45 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

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

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

ART. 46 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi degli art. 13 e 14 del GDPR n. 679/2016 (General Data Protection Regulation), in materia di protezione di dati personali, si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Area 1 Amministrativa – Ufficio CED del Comune di Suelli, sotto la responsabilità del >Comune di Suelli- Titolare del Trattamento dei dati personali.

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

3. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

4. La comunicazione e diffusione dei dati conferiti dei dati conferiti avverrà secondo quanto disposto dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi, nonché per gli casi previsti per legge quali la pubblicazione nel sito web dell'ente, nella sezione Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio on-line e simili.

5. I dati conferiti potranno inoltre essere trasmessi ad altri soggetti (controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

6. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli dal 15 al 22 del GDPR n. 679/2016 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Suelli in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali.

ART. 47 - 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.

Suelli 28.05.2026

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Garau Massimiliano