



Comune di Triefi

Provincia dell'Ogliastra

Servizio Finanze, Tributi, Amministrativo, Sociale, Scolastico e Culturale

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 CIG 93511648A5

1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di:

- acquisto e conservazione delle derrate alimentari;
- rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- la preparazione presso il centro di produzione pasti messo a disposizione della Ditta appaltatrice ed il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la sbucciatura della frutta e il taglio della carne ai bambini dell'infanzia;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori (bagni) il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie riutilizzabili, o monouso compostabili, e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- la fornitura e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- la rilevazione giornaliera e mensile degli utenti.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura dei pasti agli alunni, al personale ATA e ai docenti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di primo grado di Triefi.

Il presente capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) come previsti dall'art. 34 del d.lgs. n. 50/2016, nonché dal D.M. 10/03/2020 avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute approvate con Decreto del 28/10/2021 (pubblicate nella G.U.R.I. dell'11/11/2021) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 05/12/2016.

Il presente appalto ha come obiettivo generale quello di formare dei consumatori consapevoli, capaci di riconoscere non solo le qualità organolettiche, salutistiche e nutrizionali dei prodotti agroalimentari tipici del territorio, ma anche attenti agli aspetti culturali, etici, sociali e ambientali e quindi di sostenibilità che accompagnano la loro produzione e tutto il loro ciclo di vita.

Il presente appalto ha la finalità di:

- fornire all'utenza un pasto sano ed equilibrato in linea con le indicazioni ministeriali e regionali in materia;
- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi;
- partecipare alla diffusione dell'educazione alimentare, intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati;
- valorizzare la fase del consumo del pasto, come momento di crescita educativa e di socializzazione;

2. DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio ha la durata riferita agli anni scolastici 2022/2023– 2023/2024 – 2024/2025 con decorrenza presumibilmente dal 03/10/2022, e sarà effettuato secondo il calendario scolastico degli istituti scolastici serviti, dal lunedì al venerdì, con l'esclusione dei giorni di sabato e dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Alla fine di detto periodo il servizio scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

Il calendario di sospensione per il periodo delle vacanze scolastiche e di chiusura del servizio di refezione è quello stabilito dalle Autorità scolastiche. In caso di variazione in corso d'anno del calendario, l'Amministrazione si impegna a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice.

3. DIMENSIONE DELL'UTENZA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il numero complessivo dei pasti da erogare per anno scolastico, comprensivi dei pasti del personale docente e ATA aventi diritto, è fissato presuntivamente in:

	N° presunto pasti a.s. 2022/2023	N° presunto pasti a.s. 2023/2024	N. presunto pasti a.s. 2024/2025
Scuola Secondaria	2405	2145	1820
Scuola dell'Infanzia	3476	2844	2844

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti con trasporto delle vivande, dal centro di cottura ai locali scolastici adibiti a mensa, secondo la seguente quantificazione presunta:

SCUOLE	UBICAZIONE	GIORNI E ORARI	N PASTI presunti giornalieri
Scuola dell'Infanzia	Viale Europa 2	Dal lunedì al venerdì	a.s. 2022/2023 n. 22 a.s. 2023/2024: n. 18 a.s. 2024/2025: n. 18
Scuola Secondaria I grado	Viale Europa 10	Martedì e Giovedì	a.s. 2022/2023: n. 37 a.s. 2023/2024: n. 33 a.s. 2024/2025: n. 28

I dati sopra riportati hanno valore meramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Questo dato, infatti, potrà variare in diminuzione secondo circostanze indipendenti dalla volontà di questa Amministrazione.

Il totale del numero dei potenziali utenti e, conseguentemente il numero di pasti giornalieri corrisponde alla previsione dei pasti erogabili. Pertanto il dato è da intendersi puramente indicativo.

Per la determinazione del valore dell'appalto si è tenuto conto della previsione di assenza dei commensali calcolata su base percentuale autonomamente stimata dal Servizio Sociale Scolastico e culturale sulla base di dati storicizzati.

Il valore dell'appalto è stimato in Euro € 108.738,00 Iva esclusa al 4% (al netto del ribasso percentuale effettuato sul costo unitario del pasto pari ad € 7,00 Iva esclusa per ogni pasto fornito ad alunni e personale docente e ATA aventi diritto), oltre ad oneri per la sicurezza per rischi da interferenze di € 300,00 (iva esclusa).

L'importo di aggiudicazione, e quindi del contratto, sarà calcolato moltiplicando il numero di pasti presunti complessivi all'importo offerto per il singolo pasto.

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del d.lgs. n. 50/2016 l'importo dell'appalto comprende i costi della manodopera stimati nella percentuale del 59,60% rispetto al costo complessivo dell'appalto, pari ad € 64.807,85 calcolati con riferimento al contingente di personale in servizio presso la ditta uscente per l'anno 2021.

Concorrono a formare il costo di un singolo pasto molteplici fattori, quali ad esempio il costo delle derrate alimentari, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione, da parte della ditta che si aggiudicherà l'appalto, i vari obblighi che il capitolato pone in capo all'aggiudicatario, nonché le spese generali.

Il Comune garantirà all'appaltatore la corresponsione di un minimo pranzi al giorno, per tutti i giorni di frequenza compresi nel periodo di attività della mensa. Tale minimo è fissato in n. 15 pasti giornalieri complessivi tra le due scuole.

In caso di mancata effettuazione del servizio per motivi organizzativi o cause di forza maggiore (chiusura della scuola per maltempo, scioperi, ecc) qualora la sospensione giornaliera del servizio non sia comunicata entro le ore 9.30 del mattino, l'appaltatore avrà diritto al compenso minimo garantito pari a 15 pasti giornalieri.

Nessun compenso è previsto se la sospensione delle lezioni è comunicata entro le ore 9.30 del giorno di effettuazione della mensa.

4. ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

Sarà cura della ditta appaltatrice la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ciascuna scuola, la predisposizione di una tabella di rilevamento giornaliero per scuola ed altra tabella riepilogativa mensile sempre per singola scuola. La documentazione dovrà essere inviata mensilmente tramite mail all'ufficio Comunale.

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondenti alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti.

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'appaltatrice in base ai pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni utente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche secondo i menù del SIAN. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli predisposti dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl di Lanusei.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Refettorio Scuola	Orario
Infanzia	Ore 12.00 circa
Secondaria	Ore 13,30 circa

Gli orari di consumo dei pasti potranno subire modifiche in relazione alle esigenze deliberate dell'Istituto Comprensivo.

5. MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso un Centro di produzione pasti ubicato in territorio comunale oppure ad una distanza dal Comune di Triei non superiore a Km. 20 (venti).

Il centro di produzione pasti deve essere conforme e in possesso di tutte le autorizzazioni in materia igienico sanitaria e di sicurezza dei luoghi di lavoro di cui alla normativa in vigore.

Il Comune mette a disposizione, in uso alla ditta Appaltatrice, i soli locali per la somministrazione dei pasti, comprendenti:

- refettorio dotato di lavello, tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola dell'infanzia e la scuola secondaria;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

Gli arredi e le attrezzature attualmente esistenti saranno messi 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.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto, ivi compresi:

- il personale, il trasporto e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);
- disposizione di locale cottura completo di tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore;
- i materiali per l'allestimento dei tavoli (che dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie):
 - tovaglie monouso compostabili;
 - tovaglioli monouso compostabili;
 - piatti e bicchieri monouso compostabili o riutilizzabili;
 - cestini per il pane;
 - posate monouso compostabili o riutilizzabili.

Sono a carico della Ditta i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei locali e pertinenze adibiti a refettori.

6. NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto deve avvenire senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche.

All'impresa spetta il trasporto dei pasti dal Centro di Produzione Pasti alle scuole dell'infanzia e secondaria, avvalendosi di contenitori termici appositi per i pasti, in conformità alla normativa vigente.

L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto con indicazione del mezzo utilizzato, orari di partenza e itinerario, per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti.

I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi, in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal Centro di Produzione Pasti fino al locale refettorio della scuola, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.

Il comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara.

I mezzi di trasporto devono essere idonei a norma di legge e muniti di attestazione d'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario ed almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

7. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche predisposte dalla ASL N. 4 di Lanusei.

Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana). Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore. L'appaltatore è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificarne la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Non è consentito l'utilizzo di carni sotto vuoto.

L'operatore economico si obbliga a fornire per tutta la durata dell'appalto e ogni qual volta tale prodotto sia previsto nel menù, i prodotti offerti in sede di gara, senza eccezione alcuna.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo da inviare all'ufficio comunale competente .

In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 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)", il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta (art. 1 L.R. 1/2010).

In particolare, all'art. 2 (L.R. 1/2010) "Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - forniture e loro aggiudicazione", "La Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisce l'assenza di organismi geneticamente modificati".

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

8. GARANZIE DI QUALITÀ

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

L'appaltatore deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e alle tabelle merceologiche;
- garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali.

9. RICICLO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 10 del presente Capitolato. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

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

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77, il Regolamento CE 1935/2004 e le successive norme specifiche in materia di MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti).

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

10. LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina; paste al forno; sughi e ragù.

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

11. MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e nutrizione (appreso denominato SIAN) dell'Asl di Lanusei.

I menù settimanali sono compilati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dalla A.S.L. N. 4 di Lanusei, che si allegano al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Il comune, può richiedere alla ditta aggiudicataria, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale; Pasqua; chiusura anno scolastico.

12. VARIAZIONI MENU' E DIETE SPECIALI

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito di intervenute nuove esigenze dell'Ente o della Scuola.

L'Aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'Aggiudicatario in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

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

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni eticoreligiose o ideologiche. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'ASL di Lanusei.

È importante premettere che la dieta speciale è un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario: le diete dovranno, quindi, essere formulate su proposta del medico di fiducia ed elaborate dal SIAN. L'Aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, solo, mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Si ricorda, inoltre, che la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal D.Lgs. 196/2003 e dal REGOLAMENTO (EU) 2016/679.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, forniti di apposita etichetta indicante il nome del bambino destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo.

L'Aggiudicatario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose. Resta inteso che nel caso di diete speciali necessarie per comprovate situazioni patologiche, come nel caso di diete speciali richieste per esigenze etiche ed etnico religiose, l'Aggiudicatario potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

13. CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D. M. DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 10/03/2020

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti clausole contrattuali previste dal D.M. 10/03/2020 ai sensi di quanto stabilito dall'art. 34 commi 1 e 3 del d.lgs. n. 50/2016 che di seguito si riportano:

13.1 CLAUSOLE CONTRATTUALI

13.1.1 Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di stagionalità, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.

Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente¹ relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (*free range*) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi

¹ Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso provvederà come riferimento

anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. **Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preirnpnato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.**

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. È consentito l'utilizzo di acqua confezionata per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) o qualora l'acqua di rete o microfiltrata non possieda le caratteristiche richiamate.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

13.1.2. Flussi informativi.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

13.1.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. **In via prioritaria, in tal caso, le derrate dovranno essere assegnate ai soggetti che verranno individuati e segnalati dal Servizio Sociale comunale.**

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

13.1.4 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente).

13.1.5 Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

13.1.6 Tovaglie, tovaglioli.

Le tovaglie monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for

Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

13.1.7 Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

13.1.8 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

13.2 Criteri premianti

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare in sede di esecuzione dell'appalto l'offerta tecnica presentata in sede di gara, si evidenziano in particolar modo i seguenti criteri premianti influenti sulla qualità del servizio:

13.2.1 Chilometro zero e filiera corta

Il Comune richiede e promuove, conformemente a quanto previsto all'art. 59 della legge finanziaria del 2000 e del 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-IGP-STG), tenendo altresì conto delle Linee Guida per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n.1567 del 05/12/2016 e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0)².

Per "chilometro zero" (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano proveniente da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale.

² Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0.

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, l'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno manifestato in sede di gara a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta così come meglio specificato nell'offerta tecnica.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

13.2.2 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno eventualmente manifestato in sede di gara all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - *GNC*) e liquefatta (gas naturale liquefatto - *GNL*) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

13.2.3 Comunicazione.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno manifestato in sede di gara ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

13.2.4 Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare l'impegno manifestato in sede di gara per quanto riguarda il pesce di allevamento e i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura). La conformità a quanto dichiarato in sede di gara è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

14. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo. In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a +75 °C misurata al cuore.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

15. NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla Legislazione e dalle migliori pratiche vigenti, in particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude, dovranno essere perfettamente lavate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e sanificata, offerta a temperatura ambiente, pronta al consumo con la buccia (se commestibile come nel caso di mele, albicocche, ciliegie, prugne, pesche, fragole, etc.);
- Somministrare la razione di carne o pesce possibilmente in unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.), ad eccezione delle scuole materne e della classe prima della scuola primaria, per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni da poter essere assunti tali quali.

E' vietata la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Evitare, per limitare la perdita di nutrienti l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo .

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta Aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina;
- Cottura di paste al forno ;
- Cottura di sughi e ragù.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi .

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

16. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

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

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, di colore chiaro, sempre puliti e decorosi;
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri capovolti e bottiglie di acqua minerale naturale.
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
11. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

13. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
14. la distribuzione del pane deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con il SIAN e l'Autorità Scolastica);
16. la frutta, consegnata già lavata e asciugata, dovrà essere riposta in un apposito contenitore per alimenti. Per la scuola dell'Infanzia è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti).

17. INDICAZIONI DI BASE PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE - IGIENE PERSONALE

Gli addetti alle lavorazioni ed alla distribuzione degli alimenti devono mantenere un buon livello di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (guanti monouso). In particolare debbono:

- togliere anelli, bracciali ed altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani;
- cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario;
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con sapone, acqua calda corrente e spazzolino per unghie (che vanno tenute corte, pulite e senza smalto) asciugarle con salviette monouso;
- lavare le mani in particolare prima di: manipolare il cibo, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefono, radio, ecc.), dopo aver effettuato operazioni di pulizia, dopo la manipolazione di rifiuti, quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive ed utilizzare comunque i guanti monouso.

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

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

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

Igiene dell'abbigliamento da lavoro:

- Gli indumenti da lavoro vanno indossati subito prima di entrare nei locali dove avviene lo scodellamento e la distribuzione del cibo, durante le pause di lavoro riposti negli appositi armadietti;
- Usare sempre camici di colore chiaro che consentano di evidenziare subito lo sporco ed in tessuto che consenta lavaggi ad alte temperature;
- Utilizzare copricapo che contengano tutta la capigliatura, meglio se formato " cuffia";
- Indossare calzature di colore chiaro, impermeabili ed ad esclusivo uso lavorativo;

Norme di comportamento.

E' vietato:

- fumare;
- starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro (in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta);
- pulire ed asciugare le mani nel camice;
- manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo;

E' prescritto:

- l'uso di posate sempre pulite o a perdere ogni qual volta si renda necessario assaggiare i cibi;
- di afferrare coltelli, forchette, tazze per il manico, i bicchieri dalla base e i piatti dal fondo;
- di indossare, quando sono presenti lesioni cutanee, guanti di gomma, monouso, integri e puliti, da cambiare quando necessario.

Lo scodellamento e la distribuzione dovrà essere effettuata con il personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario.

Lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché il materiale e le attrezzature necessarie per tali operazioni sono interamente a carico della Ditta Aggiudicataria.

18. CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Il Comune si riserva di far compiere controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità, la carica batterica o la presenza di residui chimici, avvalendosi di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche e chimiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche e di sicurezza, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

19. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

L'esecutore è tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali sulla base delle direttive ed istruzioni impartite dal direttore dell'esecuzione.

Il direttore dell'esecuzione procederà a verificare la regolare esecuzione del servizio, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto, fatte salve le eventuali leggi di settore e secondo le modalità previste dal presente capitolato.

Le operazioni necessarie alla verifica di regolare esecuzione sono svolte a spese dell'esecutore. L'esecutore, a propria cura e spesa, mette a disposizione del soggetto incaricato della verifica i mezzi necessari ad eseguirla. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Il Comune effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni in corso di esecuzione secondo le modalità di controllo descritte nei successivi articoli.

Alle operazioni di verifica di conformità devono presenziare l'esecutore, un rappresentante della stazione appaltante, oltre al direttore dell'esecuzione che effettua la verifica.

Della verifica in corso di esecuzione è redatto apposito verbale, che riferisce anche sull'andamento dell'esecuzione contrattuale, sul rispetto dei termini e contiene le osservazioni e i suggerimenti necessari.

20. SOGGETTI ABILITATE AD EFFETTUARE I CONTROLLI

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Punti di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di Produzione Pasti e i Punti di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L. territorialmente competente;
- i responsabili incaricati dal Comune;
- la Commissione Mensa;

La Commissione Mensa è un organismo che consente all'utenza della scuola una partecipazione responsabile per contribuire con compiti di sorveglianza, di impulso e di proposta al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione.

La Commissione è composta da:

- n. 2 genitori eletti tra i genitori degli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 2 genitori eletti tra i genitori degli utenti della scuola secondaria;
- n. 2 insegnanti coordinatori dei due ordini di scuola.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere fatto pervenire, dall'Istituto Comprensivo, all'Amministrazione Comunale che provvederà ad inviarlo all'A.S.L. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e ai responsabili della ditta.

Scopo della Commissione Mensa è quella di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attivazione di alcune fasi di controllo e di monitoraggio della qualità del servizio reso per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e la qualità e quantità dei pasti.

Le rilevazioni effettuate devono essere trasmesse al Servizio Scolastico del Comune che provvede alla raccolta ed elaborazione dei dati.

La Commissione Mensa, collabora secondo i compiti e le procedure stabilite, nel monitoraggio e nella valutazione dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio nel rispetto delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, formula proposte ed osservazioni sui menù, sul miglioramento del servizio, sui progetti e le iniziative di educazione alimentare, e si fa carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dall'utenza.

L'Aggiudicatario provvede a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o ai Punti di Ristorazione, a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta erogatrice del Servizio di Ristorazione Scolastica, sia nella sede di preparazione dei pasti sia nei locali scolastici nei quali avviene la somministrazione degli stessi (sale mensa), non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti solo ed esclusivamente quelli elencati nel presente articolo del Capitolato Speciale d'Appalto.

Ne consegue che i soggetti non rientranti nell'elencazione di cui al citato articolo (ad es. i genitori degli alunni non facenti parte della commissione mensa) non sono autorizzati in alcun caso e con alcuna motivazione ad accedere nei Centri di Produzione o nelle sale mensa durante la somministrazione dei pasti, tanto meno a tali soggetti è consentito effettuare controlli di varia natura sui cibi allo scopo di verificarne la bontà, la quantità o in generale la rispondenza degli stessi ai requisiti previsti dal Capitolato.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che a giudizio dell'Ente Appaltatore siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia

igienico-sanitaria attinenti la produzione - preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria o della Registrazione ai fini del Regolamento CE 852/2004.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, anche avvalendosi di esperti esterni.

21. TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, accertamenti analitici di laboratorio e controlli di tipo documentale. I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario. Il personale dell'Aggiudicatario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

a) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni)
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- garanzia della rintracciabilità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

b) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.S.L. locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D. Lgs.vo 123/93 e successive modificazioni.

I tecnici del Settore Ristorazione Scolastica ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Il comune può somministrare uno o più questionari agli utenti, per verificare l'indice di gradimento del servizio. Nel caso di gradimento inferiore alle soglie sotto indicate l'appaltatore verrà richiamato ad adottare gli opportuni correttivi e saranno adottati i seguenti provvedimenti:

GIUDIZIO	GIUDIZIO NUMERICO	SANZIONI/PROVVEDIMENTI
MEDIOCRE	0% -60%	Ogni due richiami si applica una sanzione di € 500,00. Dopo l'applicazione della seconda sanzione, la stazione appaltante si riserva il diritto di procedere alla risoluzione del contratto
SUFFICIENTE	61% -70%	Ogni due richiami si applica una sanzione di € 250,00.

		Dopo l'applicazione della seconda sanzione, la stazione appaltante si riserva il diritto di procedere alla risoluzione del contratto
DISCRETO	71% -80%	Richiamo
BUONO OTTIMO	81% -90% 91% -100%	Si utilizzerà come uno degli indicatori per un possibile rinnovo.

Al fine di individuare le reali problematiche relative a un indice di gradimento inferiore al 70% l'Amministrazione provvederà a somministrare questionari su tematiche specifiche, anche su suggerimento dell'appaltatore da utilizzare al fine di adottare azioni correttive (ad esempio la qualità o il gusto di specifiche preparazioni o la temperatura degli alimenti).

c) I controlli documentali potranno essere avviati dalla Stazione Appaltante a campione con riferimento alla documentazione di cui la Ditta affidataria deve essere in possesso ai fini della corretta esecuzione del servizio (ad esempio: unilav, contratti di assunzione personale dipendente, buste paga, documentazione attinente al rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, documentazione igienico sanitaria, documentazione inerenti le derrate alimentari, ecc. ...)

22. PERSONALE

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio con personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, delle sale da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa.

La ditta aggiudicataria deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

La ditta, se cooperativa, è vincolata ad applicare, per soci – cooperatori impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di Categoria.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

La Ditta aggiudicataria, è tenuta ad assumere prioritariamente il personale attualmente in forza alla Ditta uscente, in ottemperanza al CCNL di categoria in merito ai cambi di gestione, fermo restando l'obbligo, a carico della ditta aggiudicataria, della sua formazione ed idoneità e con le modalità di cui agli articoli citati.

La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

L'esclusione, viceversa, non è fondata nell'ipotesi in cui l'operatore economico manifesti il proposito di applicarla nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa.

L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di riassorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario, nonché dalla disponibilità degli operatori ad essere integrati nell'organizzazione dell'appaltatore.

Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione definita dal nuovo assunto.

A tal fine si forniscono i seguenti dati relativi al personale assunto dalla Ditta uscente nel corso dell'anno 2021:

- n. 1 addetto mensa, contratto a tempo determinato e parziale n. 17 ore settimanali, VI livello;
- n. 1 addetto mensa, contratto a tempo determinato e parziale n. 5 ore settimanali, V livello;
- n. 1 cuoco, socio lavoratore dell'impresa con contratto a tempo determinato e parziale n. 25 ore settimanali, livello IV.

CCNL applicato settore Pubblici esercizi FIPE.

23. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato, per quanto di competenza, deve essere formato professionalmente e aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- controllo di qualità
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

24. VESTIARIO

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà, annualmente, a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto almeno tre divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinforturistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008.

L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione e di distribuzione pasti, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii..

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dell'Amministrazione Comunale camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che effettuerà presso ciascun centro di cottura.

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire tali indumenti, ai sensi del decreto legislativo 155/97, al personale di vigilanza e ispezione.

Inoltre ciascun centro di cottura dovrà essere dotato a cura dell'aggiudicatario, di un armadio/spogliatoio per il cambio vestiario del personale dipendente.

25. GARANZIE

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. 113 del D.lgs. 163/2006. 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.

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.

26. RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione, agli utenti del servizio, a prestatori di lavoro (RCO), a terzi (RCT) e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare per un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00).

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto del servizio, di proprietà e/o in uso e/o in comodato dal Comune di Triei.

In particolare l'appaltatore si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, distribuite e/o somministrate tramite la mensa del Comune, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compresi errori nel rispetto del termine di scadenza.

Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della ditta aggiudicataria.

In alternativa la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche suindicate e produrre un'appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri indennizzabili.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo la stessa lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della polizza assicurativa specifica o dell'appendice di polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto o comunque prima dell'inizio del servizio.

27. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario dovrà presentare al Servizio competente del Comune di Triei in relazione al Centro di Produzione Pasti :

- autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal SUAPE di riferimento, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;
- documento di cui all'art. 17 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

· manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'Aggiudicatario.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante o del SIAN dell'Asl competente o qualsiasi altro Ente di controllo, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

28. PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

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

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

29. REVISIONE DEI PREZZI

Trattandosi di appalto di servizi bandito successivamente al 27/01/2022 sono stabilite le seguenti clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106.

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.

Il prezzo unitario del pasto, come risultante dall'offerta formulata dall'impresa aggiudicataria, rimarrà invariato per il primo anno contrattuale.

Qualora l'appaltatore ritenga che il corrispettivo offerto a pasto debba essere aggiornato per effetto di variazioni di singoli prezzi di derrate/materiali/servizi che determinano variazioni in aumento superiori al 5% rispetto al prezzo formulato in sede di offerta la ditta aggiudicataria avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi a partire dal secondo anno del periodo contrattuale.

Non si darà corso al procedimento di revisione dei prezzi per variazioni in aumento in percentuali inferiori al 5%.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà pervenire esclusivamente per scritto entro i 45 giorni successivi di ogni anno contrattuale, e potrà essere presentata una sola volta per annualità.

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento.

A tale scopo, la ditta appaltatrice dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi.

In assenza della definizioni dei costi standardizzati per tipo di bene e servizio prescritto dalla normativa vigente, i prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

Sulle richieste avanzate dall'appaltatore la Stazione Appaltante si pronuncia entro 30 giorni con provvedimento motivato.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'articolo 1664, primo comma, del Codice Civile.

30. SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto esclusivamente con riferimento a quanto previsto nell'art. 105 del d.lgs. n. 50/2016.

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.

31. PENALI

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale;

- € 250,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati.

Inoltre da € 100,00 ad € 500,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità e ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nell'intera durata dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'attivazione del procedimento di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10 % dell'importo contrattuale.

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono. Se non vi sono crediti o se essi risultino insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione.

L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

La casistica di cui sopra ha carattere meramente esemplificativo e non esaustivo pertanto potranno essere altresì sanzionati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione tutti gli ulteriori comportamenti (ivi incluse le omissioni), in violazione del presente capitolato e che comunque incidano negativamente sulla qualità del servizio. Per reiterati inadempimenti - a giudizio insindacabile della stazione appaltante - il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Aggiudicatario, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'Aggiudicatario, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Aggiudicatario non fornisce motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, o l'Aggiudicatario stesso non provveda entro detto termine, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

32. SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta vincitrice dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto entro il termine che le sarà assegnato, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Il contratto, a pena di nullità, sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti nel Comune di Triei, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

33. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferma restando la decadenza dall'aggiudicazione per il venir meno dei requisiti, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- impiego di personale non dipendente dall'Aggiudicatario (salvo deroghe previste);
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo REG CE 852/04;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della I.A. che si protragga oltre novanta giorni;
- abbandono dell'appalto e/o interruzione non motivata del servizio;
- sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del Servizio da quanto indicato nel capitolato e nel contratto di appalto;
- cessione dell'attività ad altri;
- 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- apertura di procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- mancato gradimento del servizio nei termini indicati dall'articolo 22 del presente capitolato;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica in alcun modo la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

Fuori dai casi precedentemente indicati, 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'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

34. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata alla ditta appaltatrice, pena la rescissione del contratto, ed incameramento del deposito cauzionale in favore del Comune di Triei, la cessione del contratto del servizio in oggetto.

35. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Si applicano le cause di sospensione e la relativa disciplina prevista dall'art. 107 del d.lgs. 50/2016. Nel caso di sospensione del servizio per le cause ivi indicate l'aggiudicatario non potrà avanzare richiesta di risarcimento danni o di qualsivoglia indennizzo, né percepire compensi per prestazioni non rese.

36. CONTENZIOSO

Per eventuali controversie sarà competente esclusivamente il Foro di Lanusei.

37. ADEGUAMENTO AL D.LGS. 26.5.1997 N° 155

La ditta aggiudicataria dovrà garantire in ogni sua parte il rispetto di cui al D.Lgs. 26.5.1997 n° 155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari" e successive modifiche e integrazioni.

In mancanza il Comune provvederà alla risoluzione del contratto, incamererà la cauzione definitiva e applicherà alla ditta le penali previste dall'art. 31 del presente capitolato.

38. SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, compresi i diritti di segreteria, conseguenti alla stipulazione e alla registrazione del contratto, saranno a carico della Ditta appaltatrice. Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

39. OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.

L'impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

40. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Trattamento dei dati personali - Ai sensi di quanto previsto dal regolamento europeo 2016/679 (GDPR), l'ente appaltante informa l'appaltatore che:

“ Titolare” del trattamento dei dati di cui al presente procedimento è il Comune di Triei che, tratterà i dati personali conferiti, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche esclusivamente al fine di espletare le attività connesse alle funzioni pubbliche che le sono attribuite, secondo modalità idonee a garantire sicurezza e riservatezza, nel rispetto dei principi di cui al regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018. Gli stessi dati potranno essere inseriti in banche dati, archivi informatici e sistemi telematici solo per fini e formalità dipendenti dal presente atto ed effetti fiscali connessi.

Il trattamento dei dati è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e, in conformità al principio di cd “minimizzazione dei dati”, i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati.

I “designati/autorizzati” del trattamento dei dati di cui al presente procedimento è il Responsabile del Servizio Sociale Scolastico Culturale.

I dati saranno trattati esclusivamente dai dipendenti dell'ente che abbiano competenza in merito al presente procedimento, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati, come Responsabili del trattamento, dal Titolare o suo delegato.

Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi. È fatto, pertanto, assoluto divieto di divulgare, in qualsiasi forma e/o mezzo e/o scopo, a terzi le informazioni personali acquisite se non in adempimento di obblighi di legge o a seguito di adempimento contrattuale con l'ente appaltante, ed è altresì fatto obbligo di effettuare ogni trattamento dei dati personali nel rispetto dei diritti dell'interessato e dei principi di stretta pertinenza.

L'appaltatore dichiara che qualora nell'esecuzione del contratto acquisisca dati e/o informazioni la cui titolarità del trattamento, ai sensi del regolamento europeo 2016/679 (GDPR), è in capo all'ente appaltante, dovrà trattare i suindicati dati personali nel rispetto integrale della normativa citata, ed in modo specifico della parte relativa alle misure di sicurezza.

I dati raccolti nell'ambito del presente procedimento potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altre pubbliche amministrazioni, espressamente individuati, nonché, a seguito di pubblicazione

all'Albo Pretorio On line, ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii).

Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. L. 241/90, ai sensi dell'art. 43, comma 2, TUEL da parte degli amministratori dell'Ente, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5 bis, D. Lgs. 33/2013 e ss.mm. e ii.

I dati conferiti, saranno trattati dall'Amministrazione per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt. 15 e ss. del GDPR. Apposita istanza è presentata al Responsabile della Protezione dei dati dell'Ente (ex art. 38, paragrafo 4, GDPR), individuato nel soggetto indicato nella apposita sezione del sito istituzionale.

L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art.28 del regolamento europeo 2016/679 (GDPR) viene designato Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Nel citato contratto si provvederà a disciplinare compiti, funzioni, ruoli e responsabilità in ordine al trattamento dei dati. In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto di appalto l'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

Allegati:

- Menù estivo scuola infanzia;
- Menù estivo scuola secondaria di primo grado;
- Menù invernale scuola infanzia;
- Menù invernale scuola secondaria di primo grado;
- Tabelle dietetiche e ricette - Criteri per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menù;
- Stagionalità frutta e verdura;