

COMUNE DI ORROLI



COMUNE DI ORROLI
Provincia del Sud Sardegna

C.A.P. 09061 – Via Cesare Battisti, 25 C.C.P. 12027082 C.F./P.I. 00161690912 Tel.0782/847006-847077
www.comune.orroli.ca.it PEC: servizisociali.orroli@pec.it e-mail: servizisociali@comune.orroli.ca.it

AREA AMMINISTRATIVA E SOCIO – CULTURALE

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI “MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA- PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026” – CIG: 9344140443

ART. 1

OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’erogazione del Servizio Mensa Scolastica in favore degli alunni della scuola dell’infanzia , della scuola primaria, della scuola secondaria di I grado e del personale scolastico preposto al servizio mensa, presso il Comune di Orroli.

ART. 2

DURATA DELL’APPALTO

La durata dell’appalto è fissata in 4 anni scolastici, 32 (trentadue) mesi, dalla data di effettivo avvio della prestazione del servizio, presumibilmente **dal 01.10.2022 al 30.05.2026**.

ART. 3

IMPORTO DELL’APPALTO

L’importo complessivo presunto del Servizio è pari a € **323.491,74** I.V.A. esclusa, per la durata di quattro anni scolastici, corrispondente a circa numero 67.254 pasti . La stima approssimativa del FABBISOGNO di pasti è stata calcolata sulla base del numero degli alunni fruitori del servizio mensa negli anni scolastici 2022/2023 2023/2024 2024/2025 2025/2026, al numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con annesso servizio di ristorazione.

Il prezzo a pasto è pari a € **4,81 più IVA** di cui € 0,01 di oneri sicurezza non soggetto a ribasso.

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta affidataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi

Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l’importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti somministrati e documentati.

Il numero dei pasti, **in via meramente presuntiva**, quantificato in nr 67.254, verrà così determinato:

N. 59.712 pasti scuola dell’infanzia e scuola primaria

dal 1° ottobre 2022 al 30 maggio 2026.

pasti giornalieri dal lunedì al venerdì (compresi personale docente e ausiliario, limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa) con esclusione dei giorni di vacanza scolastica;

N 7.542 pasti scuola secondaria di 1 grado

dal 1° ottobre 2022 al 30 maggio 2026.

pasti bisettimanali - martedì e venerdì (compresi personale docente e ausiliario, limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa) con esclusione dei giorni di vacanza scolastica;

L’Affidamento di cui trattasi è finanziato con fondi comunali, contribuzione dell’utenza e finanziamento MIUR per il personale scolastico avente diritto. Il numero totale dei pasti ha un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell’offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che la Ditta affidataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

ART. 4

DESTINATARI

L’appalto ha per oggetto l’erogazione del Servizio Mensa Scolastica in favore degli alunni della scuola dell’infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria di I grado e del personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgeranno attività di assistenza mensa), presso il Comune di Orroli.

L’erogazione dei pasti in favore degli utenti delle suddette scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica.

ART. 5

SOPRALLUOGO

È obbligo dell’impresa che intenda concorrere per l’affidamento del servizio, **a pena di esclusione**, effettuare un sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previa richiesta alla stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell’offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell’impresa aggiudicataria. La richiesta di sopralluogo dovrà essere presentata, entro 7 gg antecedenti la scadenza del bando, al seguente indirizzo mail: servizisociali.orroli@pec.it

ART. 5

CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L’erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario e gli orari indicati dall’istituzione scolastica. Viene stabilito fin d’ora che nelle giornate di previsione degli scioperi, comunicate dall’Istituzione Scolastica, il servizio potrebbe subire delle variazioni ovvero il servizio mensa potrebbe essere garantito per una scuola e sospeso per un’altra, a seconda dell’adesione del corpo docente e del personale scolastico.

Le condizioni di erogazione del servizio mensa verranno concordate preventivamente con la Direzione scolastica in seguito alla comunicazione degli scioperi.

Il servizio mensa, in linea generale, deve rispettare i seguenti orari:

- La scuola dell’infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti alle ore 11,45;
- La scuola primaria nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti alle ore 13,20

- La scuola secondaria di 1° grado nei giorni di martedì e venerdì con somministrazione dei pasti alle ore 13,30

I giorni sono puramente indicativi e possono variare in relazione all'organizzazione scolastica e alle esigenze dell'amministrazione

Eventuali variazioni dei giorni stabiliti saranno comunicate tempestivamente all'appaltatore.

La fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso la sede di via Roma 20 per quanto riguarda la scuola dell'Infanzia e Primaria e via Roma 196 per la scuola secondaria di 1° grado.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie/intolleranze alimentari, previa richiesta scritta da parte dei genitori (o esercenti la responsabilità genitoriale), corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, a fornire adeguate diete speciali, ivi compresi i menù alternativi per scelta etica e/o religiosa per i quali non è obbligatorio allegare il certificato medico alla richiesta da parte dei genitori.

ART. 6 ONERI INERENTI AL SERVIZIO

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

La Ditta Appaltatrice provvede:

1. al reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari di prima qualità. I generi alimentari dovranno essere forniti etichettati nella quantità necessaria e con le caratteristiche di qualità e per ogni singolo alimento indicate nell'ALLEGATO 2 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti*", ed in ogni caso, anche se non compresi nelle schede merceologiche, dovranno essere di prima qualità. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire prodotti alimentari anche in monoporzioni, destinati alla preparazione delle diete speciali. Potranno essere richiesti anche alimenti dietetici, su prescrizione medica, anche se non previsti dall'ALLEGATO 2
2. all'allestimento dei tavoli dei refettori;
3. alla preparazione, porzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
4. lo sbucciamento della frutta e/o la somministrazione di spremute e taglio della carne per il pasto dei bambini delle scuole dell'infanzia e del 1° ciclo della scuola primaria;
5. sparcchiamento e pulizia dei tavoli e delle sedie dei refettori dopo la distribuzione dei pasti;
6. ritiro e lavaggio dei contenitori e dei carrelli utilizzati per il trasporto pasti;
7. acquisto di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detersivi dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti 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;
8. alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari, alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio), laddove non siano sufficienti quelli già in dotazione di proprietà del comune. Sarà a carico della Ditta occuparsi del rilascio delle autorizzazioni necessarie da parte della ATS di riferimento presentandone, successivamente, copia al Comune;
9. monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno annuale;
10. mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia;
11. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
12. manutenzione delle attrezzature e degli arredi dei refettori e del centro cottura;

13. alla preparazione dei pasti di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi etici/religiosi;
14. alla somministrazione dei pasti negli appositi refettori delle scuole siti in via Roma 20 (scuola infanzia e primaria) e in via Roma 196 (scuola secondaria di 1° grado) o in altro ambiente che verrà indicato;
15. a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Orroli e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini (N°2 panini al prosciutto o formaggio – 1 bottiglietta d'acqua 1 frutto) per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione;
16. con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile o in materiale plastico (melamina) resistente e atossico, posate e vassoi, lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica;
17. una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto della lavastoviglie e/o momentanea interruzione dell'erogazione dell'acqua in condotta, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile, con spese a carico della ditta appaltatrice, che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede di refezione, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
18. al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, alla conservazione giornaliera di una campionatura di ogni prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura, nel quantitativo minimo di gr.150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in una zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.
19. alla predisposizione di ogni altra operazione o fornitura necessaria a garantire il regolare e corretto funzionamento del servizio, quantunque non espressamente citata

ART. 7

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari dovranno rispettare le seguenti prescrizioni:

1. CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante, modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e a filiera corta, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo; per prodotti a filiera corta si intende l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Si tratta quindi principalmente di prodotti ortofrutticoli locali freschi stagionali.

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire:

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC-Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta, 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.

ART. 8 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012, Biologici, tradizionali, regionali e a filiera corta (Km 0). I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune,

idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica e alle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche predisposte dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ATS Sardegna.

I pasti dovranno essere conformi, per tipologia e qualità, al menù approvato dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ATS Sardegna e forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e dalle grammature menù, allegate agli atti di gara.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione al menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli e previa autorizzazione da parte dell'ATS Sardegna.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

Si richiede la fornitura di derrate di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igieniche e sanitarie. Le confezioni ed etichettature dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato. È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire le percentuali come sopra indicate di ciascuna materia prima, impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù), certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP e STG) tradizionali, regionali e a filiera corta.

La ditta deve rendere disponibile a semplice richiesta della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i preaccordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

ART. 9 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

La Ditta affidataria è tenuta al rispetto del menù proposto, sottoposto a valutazione e approvazione della competente ATS A.S.L. territorialmente competente e adottato dal comune appaltante, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche.

Le tabelle dietetiche dovranno essere attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); il menù proposto dovrà contenere senza oneri aggiunti, piatti unici, menù per pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività od altre iniziative/

urgenze in caso di mancato funzionamento del centro cottura. Tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata. Tuttavia, è consentito alla Ditta, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

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

ART. 10 **NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

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

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica allegata. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia. In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;

- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

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

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

ART. 11 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

ART. 12 PREPARAZIONE, CONSEGNA DEI PASTI E DISTRIBUZIONE UTENTI

Al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti, il personale scolastico provvederà quotidianamente a verificare e comunicare alla ditta il nr dei pasti giornalieri.

I dati saranno comunicati entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico.

I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali della cucina delle Scuole.

Il Comune, in fase di aggiudicazione della gara d'appalto, dovrà acquisire idonea documentazione attestante il numero del personale impiegato, la descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature

impiegate nonché la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro.

ART. 13

PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

La Ditta è tenuta a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

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

ART. 14

TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 10 del presente capitolato, o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

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

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

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

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

ART 15

CONTROLLI PRIMA DELL'INIZIO DEL SERVIZIO

La ditta deve, prima dell'inizio del servizio:

- provvedere ad elaborare un piano di autocontrollo;
- far riferimento specificamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo.
- presentare all'Amministrazione prima dell'inizio della fornitura:
 - un organigramma aziendale;
 - elenco nominativo degli addetti che impiegherà nella preparazione e distribuzione dei pasti;
 - la procedura di qualificazione dei fornitori;
 - elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati;
 - piano di pulizia, sanificazione e disinfezione (con particolare attenzione alle norme per il contenimento della pandemia da Sars-Cov 2);
 - piano di disinfestazione e derattizzazione;
 - schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati;
 - elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale;
 - piano HACCP (esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio);
 - documentazione nei contenuti e nei risultati sulla formazione del personale.

Il Comune si riserva la più ampia facoltà di effettuare sistematici controlli qualitativi e quantitativi per quanto riguarda la refezione scolastica sui prodotti alimentari nelle fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione e lavorazione, confezionamento, distribuzione e consumo, al fine di garantire la somministrazione di pasti rispondenti a tutti i requisiti igienico-sanitari e di qualità previsti nel presente capitolato.

I controlli potranno essere effettuati attraverso organi o uffici dell'Amministrazione Comunale, e/o dalla competente ATS Sardegna.

L'amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa Appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'impresa Appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte sulle contestazioni dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 16 DIVIETI

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

ART. 17 DEPOSITO CAUZIONALE

Ai fini della stipula del contratto, una volta effettuate le verifiche sulla documentazione presentata, l'Amministrazione provvederà a richiedere all'aggiudicatario idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%, secondo il disposto dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

La garanzia fideiussoria, a scelta della ditta, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La cauzione definitiva:

- deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- deve avere scadenza non anteriore a quella dell'intera durata del contratto;
- deve prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo in capo all'aggiudicatario del pagamento di premi o commissioni suppletive, anche

oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui lo stesso aggiudicatario obbligato consegni una dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione;

- deve prevedere la giurisdizione esclusiva del Foro di Cagliari per qualsiasi controversia possa insorgere tra le parti;

- deve essere tempestivamente reintegrata qualora, durante l'esecuzione del servizio, essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata.

La cauzione dovrà operare a prima richiesta senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma garantita entro un termine massimo di 30 giorni consecutivi. In caso di ritardo saranno dovuti interessi moratori calcolati sulla base del D.lgs. n. 231/2002.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI GEI EN 45000 e della serie UNI GEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI GEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

ART. 18 PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta affidataria. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune. Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 "*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del D.lgs. n. 165/2001*", nonché alle disposizioni previste dal "*Codice di comportamento dei dipendenti comunali*" approvato con Deliberazione della Giunta comunale n. 106 del 23.12.2013. Il procedimento disciplinare per i dipendenti della Ditta appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune ed indicate nel regolamento dell'organico vigente. La Ditta dovrà altresì garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR – General Data Protection Regulation").

ART. 19 ORGANICO ADDETTI

La ditta si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.. Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Amministrazione comunale, l'Istituto scolastico e il personale dell'appaltatore (anche se costituito da un raggruppamento o consorzio di operatori economici).

Le figure professionali da garantire per l'ottimale riuscita del servizio sono:

Cuoco – Aiuto Cuoco – Generici

La Ditta deve comunicare al Comune, con l'avvio del servizio di cui trattasi, il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; la Ditta è tenuta a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti deve essere

tale da garantire la massima efficienza nell'espletamento del servizio. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. Dovrà garantire che il personale in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, sia presente in numero adeguato all'erogazione del pasto nei tempi stabiliti. Nel caso in cui dovessero verificarsi disservizi a causa di personale insufficiente il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

La Ditta affidataria, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicati al Comune. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Comune.

ART. 20

OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale,

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempimento accertato e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 21

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

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

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

- Ai sensi del Reg. CE n. 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione

del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- Ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 integrato dal D.lgs. 3 agosto 2009, n. 106:
 - salute e sicurezza sul lavoro;
 - addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre la Ditta dovrà assicurare una formazione specifica del personale su:

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.);
- la 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 sala mensa e alla cucina);

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.

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto la Ditta deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste. La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, e dovrà presentarlo alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio.

La ditta inoltre informa il proprio personale – qualora perdurasse l'emergenza sanitaria da Covid – 19” - al rispetto delle normative in materia di prevenzione e protezione per il contenimento della diffusione del Contagio e dei piani di sicurezza elaborati dalla ditta aggiudicataria stessa, dal Comune e dall'istituzione scolastica. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La Ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 integrato dal D.lgs. 3 agosto 2009, n. 106. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

ART. 22 CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell' art. 50 del D. lgs 50/2016 che recita: per gli affidamenti dei contratti di concessione e di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, con

particolare riguardo a quelli relativi a contratti ad alta intensità di manodopera, i bandi di gara, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 23

RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Aggiudicatario si impegna a osservare le disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.. L'Aggiudicatario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni adottando le misure necessarie a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti dalle persone addette e dei terzi. Eventuali sanzioni per inadempienze derivanti dalle norme di cui ai commi precedenti sono ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

ART. 24

OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario si impegna a:

- ottemperare a tutti gli obblighi ed oneri verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, che sono a carico dell'Aggiudicatario il quale ne è il solo responsabile;
- osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località di cui si svolge l'appalto;
- fornire, su richiesta dell'Amministrazione comunale, la documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro;
- richiamare, multare e, se è il caso, a sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per l'aggiudicatario.
- Il personale in servizio è altresì tenuto al rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Orroli approvato con delibera G.C. n. 106 del 23.12.2013;
- sostituire i propri operatori assenti per ferie, malattia o permessi con altro personale in possesso della medesima qualifica; eventuali sostituzioni o modificazioni dovranno essere concordate con l'Operatore Sociale del Comune;
- applicare le disposizioni dell'art. 37 del CCNL delle cooperative sociali del 26.05.2004 e ss.mm.ii. relativamente al transito del personale già impiegato in precedenza nello svolgimento del servizio.

ART. 25

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

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

dell'appalto. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle impresе mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza entro la data definita dal R.U.P. La Ditta dovrà mantenere operante la polizza per l'intera durata del contratto; a tal fine dovrà essere prodotta alle scadenze di ciascun periodo assicurativo la documentazione attestante l'avvenuto rinnovo o, in caso di mutamento di compagnia assicurativa, l'avvenuta stipula di nuova polizza.

ART. 26 DIVIETO DI SUBAPPALTO

Ai sensi e per effetto dell'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016 è vietato il subappalto.

ART. 27 PENALI

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

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00;
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00/a pasto;
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00;
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00/a portata;
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00/a pasto;
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00/a portata;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dell'orario previsto: € 100,00;
- Mancata attuazione delle offerte migliorative e/o aggiuntive proposte in sede di gara: € 500,00

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

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Non verranno applicate penalità e relative spese nel caso in cui l'affidatario dimostri la causa di forza maggiore ad essa non imputabile o riconducibile.

ART. 28 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente capitolato che siano di gravità tale da compromettere la funzionalità del servizio, saranno causa di risoluzione automatica del contratto ex art. 1456 C.C.

In casi di gravissime inadempienze, o comunque, reiterate, l'Amministrazione comunale si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi del succitato articolo, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni.

Si stabilisce inoltre che, con semplice atto amministrativo, possa disporsi la risoluzione unilaterale del contratto nei seguenti casi:

- Mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- Sospensione, anche parziale, del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);
- Ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato nell'espletamento del servizio;
- Subappalto;

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'Amministrazione comunale, incamerando la cauzione, con il semplice preavviso scritto di quindici giorni, senza che l'Aggiudicatario abbia nulla a pretendere oltre il pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti sino al giorno della risoluzione. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione comunale al risarcimento dei maggiori danni subiti.

ART. 29 SVINCOLO DELLA CAUZIONE

Ove non sussistano contestazioni formali tra le parti la cauzione prestata sarà svincolata alla conclusione del rapporto, dopo la verifica della regolare esecuzione dei servizi immediatamente dopo la liquidazione dell'ultima fattura relativa al servizio di cui al presente capitolato.

ART. 30 PAGAMENTI

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

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

Una volta verificato il numero dei pasti prenotati ed effettivamente somministrati, la stazione appaltante provvederà all'emissione dello Stato di avanzamento del Servizio che dovrà essere controfirmato per accettazione dalla ditta.

Sull'importo della prestazione mensile effettuata dalla Ditta viene effettuata una trattenuta dello 0,50% secondo quanto previsto dall'art. 30, comma 5-bis, del D.lgs. n. 50/2016.

L'importo della fattura, al netto dello 0,50%, verrà definito mediante l'emissione del certificato di pagamento.

La fattura potrà essere emessa solo successivamente ai passaggi amministrativi sopra riportati. La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati relativamente alla prenotazione riportando il numero dei pasti per la scuola dell'infanzia, per la scuola primaria e per la scuola secondaria di 1° grado suddivisi in pasti personale e pasti alunni.

La ritenuta dello 0,50% verrà svincolata in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della stazione appaltante.

Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche, entro il 30° giorno successivo alla data di presentazione di regolare fattura subordinatamente alla verifica d'ufficio della regolarità contributiva dell'appaltatore (DURC in corso di validità). In caso di irregolarità contributiva il pagamento rimarrà sospeso fino a regolarizzazione del D.U.R.C., salvo quanto previsto dall'art. 30, comma, 5 del D.lgs. n. 50/2016.

Le fatture, trasmesse on-line, dovranno riportare:

1. gli estremi della determinazione di affidamento dell'appalto
2. il numero dell'impegno di spesa
3. il CIG.

Il Comune, in relazione alla puntuale osservanza delle prescrizioni e condizioni dettate per la conduzione dell'appalto, ha facoltà di sospendere i pagamenti alla Ditta affidataria qualora siano state contestate inadempienze sino a quando lo stesso non si adegui agli obblighi assunti, fermo restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto.

Ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/ 2010 e s.m.i., la ditta affidataria si impegnerà, in sede di stipula del contratto, ad assumere gli obblighi di **tracciabilità dei flussi finanziari** ed in particolare ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, anche non in via esclusiva, accessi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati all'appalto in oggetto ovvero altri strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

La ditta aggiudicataria è tenuta a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche non in via esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sarà rilasciata dal rappresentante legale della ditta aggiudicataria entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta Appaltatrice dagli obblighi e oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla Ditta avviene a mezzo disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per servizio reso (ossia fatture per gli alunni, con lo specifico dei pasti per la scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I°, e fattura per il personale scolastico, con lo specifico della scuola). La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati, corrispondenti al numero dei buoni pasto consegnati dagli utenti e da allegare mensilmente alla fattura e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate in apposito modulo, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati e erogati.

L'ufficio preposto del Comune effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura.

La stazione appaltante effettuerà la liquidazione della fattura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità contributiva. I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla stessa a favore della Impresa Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione,

assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

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

ART. 31 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e del GDPR (Regolamento Europeo sulla Privacy, 679/2016) (Codice Privacy) si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio di che trattasi.

ART. 32 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune di Orroli si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto

ART. 33 CONTRATTO

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

ART. 34 SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, comprese le spese di bollo, di registro, i diritti di segreteria, eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione, le tasse ed imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio, salvo diversa disposizione di legge, con rinuncia di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale.

ART. 35 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale si rinvia al bando di gara ed alla normativa vigente in materia. Per qualsiasi controversia relativa all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione, del contratto sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Cagliari.

Allegati:

- Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche (*linee guida regionali per la ristorazione scolastica. Determinazione n.1567 del 05/12/2016 – Assessorato dell'igiene, sanità e assistenza sociale – Regione Sardegna*);
- Grammature Asl
- Calendario della stagionalità della frutta e degli ortaggi – Allegato A al D.M. 10.03.2020;
- Linee guida regionali ristorazione;