

COMUNE DI ARITZO

(Provincia di Nuoro)

Corso Umberto I° ☎ 0784/627225/ 62721 ☎ 0784/629293 - P.IVA 00160010914.

www.comune.aritzo.nu.it -pec= protocollo@pec.comune.aritzo.nu.it e-mail:

aritzo.protocollo@tiscali.it o info@comune.aritzo.nu.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – Allegato 1

Servizio di Ristorazione Scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale nelle scuole medie, dell'infanzia e primaria del Comune di Aritzo. Cig. 680913217C;

Allegato alla determinazione del Responsabile del Servizio Amministrativo n. 228 del 22.09.2016 relativa all'avvio della procedura aperta per l'affidamento del Servizio Mensa a favore degli alunni frequentanti la scuola Media, dell'Infanzia e la Scuola Primaria del comune di Aritzo per l'anno scolastico 2016/2017. **Codice CIG : 680913217C.**

PREMESSA

La gestione delle mense scolastiche del Comune di Aritzo prevede il presente capitolato d'appalto tipo, che raccoglie le esperienze più innovative poste in essere a livello regionale e nazionale nel pieno rispetto delle leggi vigenti, punta decisamente sulla qualità del servizio e degli alimenti serviti e non sul prezzo, con ricadute positive in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale creando integrazione con il territorio e le sue risorse agroalimentari.

Gli obiettivi che potranno essere raggiunti si possono così riassumere:

1. Fare ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali e a filiera corta della Sardegna;
2. Associare alla mensa un'attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo e i gestori del servizio di ristorazione;
3. Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio;
4. Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

- Legge regionale n. 1/2010 -Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla Legge Regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale).
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 - Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente Reg. CE n. 852 del 29/04/2004;
- Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
- Legge n. 283 del 30/04/1962;
- Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);
- Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica), relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08, e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10 ;
- Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;
- Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio di Ristorazione Scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale nelle scuole Media, dell'infanzia e primaria del Comune di Aritzo

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica delle Scuole Media, dell'Infanzia e Primaria del Comune di Aritzo ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva o nella gestione delle mense scolastiche. Il servizio avrà la durata dell'anno scolastico 2016-2017 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dai primi giorni del mese di ottobre del 2016 fino al 30 giugno 2017.

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

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo previsto di n. 1 anno scolastico, in totale **€. 93.054,99** compresa l'IVA al 4% e tenuto conto in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2016-2017, del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in **€. 4,80** (valore indicativo minimo) + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola Media, dell'infanzia e Primaria (studenti, insegnanti e personale ausiliario) per un totale previsto di **18.611 pasti**.

Il numero totale dei pasti presunto, pari a **18.611**, non è impegnativo per l'ente, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili. Il Comune si obbliga pertanto a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati.

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario 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, esclusi l'utilizzo del locale che è di proprietà comunale, l'erogazione dell'acqua potabile, dell'energia elettrica.

La fornitura del gas è a carico dell'impresa aggiudicataria del servizio.

È perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Aritzo nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

Il numero di alunni iscritti è il seguente: scuola infanzia n. 19, scuola elementare n. 61, scuola media n. 49.

Il personale docente e non docente avente diritto al servizio mensa è previsto in numero di 11 per le tre scuole.

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

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

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola alla ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso

dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole. L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

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

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

- L'acquisto da parte dell'appaltatore delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti. Durante i pasti dovrà essere preferibilmente somministrata acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.
- La preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o del primo pomeriggio (vedi elenco allegato);
- L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori;
- La distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- L'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.
- Lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti in maniera differenziata e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- La fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura aggiuntiva di stoviglie e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).

I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso l'edificio scolastico sito in località Martinazzu. Inoltre la Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Aritzo e senza oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione. Con **l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza

igienica, significando che un numero sufficiente di piatti e posate sono già presenti nel centro cottura. Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie in dotazione al centro cottura, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con **materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la mensa, in modo da non arrecare interruzione al servizio. L'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 700.000 (settecentomila/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio. Il servizio deve essere espletato dall'impresa aggiudicatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, nel rispetto di quanto specificato nel presente Capitolato, nella e negli altri atti allegati. Il servizio comprende:

- la manipolazione, la preparazione, la cottura dei pasti: i pasti dovranno essere confezionati in conformità alle disposizioni impartite dal Sian dell'Azienda USL n. 3, secondo le tabelle dietetiche predisposte dalla stessa e nel rispetto delle disposizioni previste nel presente capitolato e nei suoi allegati;
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità;
- la preparazione dei tavoli, il porzionamento e la distribuzione dei pasti a tavola per gli alunni delle scuole;
- la pulizia e disinfezione quotidiana dei locali cucina, dei refettori, dei servizi igienici, delle dispensa, dei ripostigli della mensa ;
- il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie, dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per il servizio;
- il ritiro dei buoni pasto ed il relativo controllo;
- la vigilanza ed il controllo sulla qualità delle materie utilizzate per la preparazione dei pasti;
- la fornitura dei materiali di consumo quali: detersivi e disinfettanti, spugnette, stracci, strofinacci, e quant'altro occorra alla pulizia e disinfezione delle stoviglie e dei locali;
- la fornitura dei materiali accessori alla preparazione, consumo e distribuzione dei pasti, compresi eventualmente i piatti e bicchieri di plastica, i tovaglioli e le tovagliette di carta, le stoviglie e le posate. La ditta potrà utilizzare le attrezzature, le stoviglie e quant'altro presente nei locali mensa del Comune obbligandosi a reperire, a proprie spese, tutto quello che è indispensabile per lo svolgimento del servizio e che non è presente nei suddetti locali;
- l'integrazione delle attrezzature necessarie alla preparazione e distribuzione dei pasti presso i centri di cottura comunale in caso di insufficienza di quelli in dotazione, nonché la sostituzione in caso di rottura o danneggiamento, di pentole, utensileria di cucina e quanto altro necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- il ritiro e la differenziazione dei rifiuti e il conferimento secondo le scadenze e le modalità previste nel Comune di Aritzo;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti presso i centri refezionali;
- la stampa e distribuzione agli utenti, all'inizio del servizio, di un opuscolo informativo contenente il menù e tutte le altre informazioni illustrative del servizio di ristorazione.

Per la gestione del servizio di ristorazione scolastica l'impresa aggiudicatrice utilizzerà i locali delle mense di proprietà comunale siti all'interno della Scuola in località Martinazzu. I suddetti locali sono concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'affidamento, così come tutte le attrezzature e gli arredi in essi presenti. I locali delle mense sono concessi nello stato di fatto in cui si trovano e il Comune di Aritzo declina la propria responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze, anche parziali, che le strutture manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui la Ditta acquisisce la concessione d'uso. Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti

consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso ciascun 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 zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e la data di produzione".

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia
- da alunni della scuola Primaria
- della scuola media
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE E MANUTENZIONI

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

- centro cottura completo di elettrodomestici ed attrezzature per la cottura dei cibi e la somministrazione dei pasti, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice all'inizio del servizio.

L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune. È a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso. Si considerano interventi di manutenzione ordinaria i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei centri di cottura:

- a. manutenzione e pulizia dei bagni e di tutti gli apparecchi sanitari;

- b. sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua e gas;
- c. pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- d. riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.);
- e. verifiche e controlli periodici obbligatori per legge degli impianti a gas ed elettrici.

Gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a preparare i pasti nei centri di cottura a propria disposizione, senza interruzione alcuna del servizio. Sarà cura dell'impresa mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento potrà essere oggetto di controllo da parte della stazione appaltante. Quest'ultima si riserva, inoltre, il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso all'impresa. **La ditta appaltatrice deve provvedere alla fornitura del gas per i locali mensa.**

ART. 6- ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicataria:

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ogni spesa inerente il personale dipendente per le prestazioni di cui al presente Capitolato;
- tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- l'assunzione del rischio completo e incondizionato della gestione.

ART. 7 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- **nominare un coordinatore**, che sarà il referente principale della stazione appaltante, con i compiti di:
 1. dirigere e controllare le attività della cucina e la preparazione dei pasti;
 2. mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti;
 3. garantire la presenza ad eventuali incontri con i dirigenti scolastici, il Comitato Mensa di cui ai successivi articoli 44 e 45, mensa e le famiglie ogni qualvolta si renda necessario;
- **stipulare una polizza assicurativa RCT con compagnia assicuratrice e con massimali non inferiori a € 700.000,00.** Tale polizza dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti. Al momento della stipula del contratto dovranno essere consegnate alla stazione appaltante le copie delle suddette polizze che dovranno comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. Le polizze devono prevedere anche la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio per un massimale di € 150.000,00. L'impresa solleva il Comune da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 8 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza. Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro 1 ora dall'inizio delle lezioni, a sua cura e spese, l'Ufficio Istruzione e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

ART. 9 - SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le prestazioni previste dalla legge stessa. L'impresa dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che nel corso dell'appalto verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni.

ART. 10 – SOPRALUOGO NEI LOCALI MENSA

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la Scuola, 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 dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega **e ne deve dare indicazione nella domanda di partecipazione alla gara.**

ART. 11 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario comunicato dall'autorità scolastica. Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della somministrazione oltre i 30 minuti dall'orario definito con le autorità scolastiche. La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione del servizio comporterà l'applicazione della prevista penale.

L'Appaltatore è soggetto ad un periodo di prova di due mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, incamerare la cauzione definitiva prestata al momento della stipula del contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione. La scadenza del contratto coinciderà con la fine dell'anno scolastico **2016/2017** alla data del **10.06.2017** per la mensa degli alunni della scuola media e elementare e il **30.06.2017** per la mensa degli alunni della scuola materna. A tali date il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

ART. 12 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione.

ART. 13 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E INTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

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

il Comune richiede alla ditta aggiudicatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare. L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

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

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

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

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

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato. È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 30% del numero di derrate alimentari impiegate certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali e a filiera corta così ripartite:

- ⇒ 10% delle derrate alimentari impiegate certificate Biologiche
- ⇒ 20% delle derrate alimentari impiegate di qualità certificata DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta.

La ditta dovrà inviare agli uffici preposti della Stazione Appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati ed eventuali schede tecniche.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R. n. 1/2010 e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a filiera corta.

ART. 14 - PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

La Ditta appaltatrice dovrà collaborare con la scuola qualora questa intenda presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare. Tale piano potrà prevedere:

- ⇒ la divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- ⇒ l'attivazione presso i locali mensa di incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- ⇒ l'organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- ⇒ la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni

culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

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

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L n. 3, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

ART.16 - CONSERVAZIONE E APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE.

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 CE n. 2081/92.

Nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del centro cottura, devono essere conservate e detenute solo derrate alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti per alunni docenti e personale non docente della Scuola.

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 presupponga un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Le fatture di acquisto delle derrate alimentari devono riportare solo i generi utilizzati nella mensa e non per altre esigenze del gestore.

ART.17 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E PROVENIENZA.

Pasta di semola di grano duro, per pasta asciutta e minestre. Dovrà essere confezionata con semola di grano duro del tipo "O" di prima qualità. La Ditta dovrà scrupolosamente fornire secondo i formati di volta in volta ordinati dalle cucine in confezioni da Kg 1. La pasta dovrà garantire una resa di cottura "al dente", parametro di valutazione sensoriale ed organolettico valutato dagli operatori di cucina che potranno richiedere il cambiamento di fornitura. Almeno il 50% della pasta dovrà essere prodotta in Sardegna

Olio extra vergine d'oliva. Dovrà essere purissimo, non alterato, non sofisticato o adulterato. Dovrà essere prodotto in Sardegna.

Pomodori pelati salsati, di 1^ qualità. Dovranno essere privi di conservanti e prodotti in Sardegna.

Legumi (ceci, fagioli, piselli). Non è ammessa la fornitura di legumi in barattoli di latta ma solo di legumi freschi prodotti preferibilmente in un raggio di 80 Km da Aritzo;

Uova fresche, Cat. 60/55, confezioni da 6. Dovranno essere fornite uova prodotte in un raggio di 10 Km da Aritzo;

Legumi secchi (fagioli, lenticchie, ceci, piselli). I legumi secchi dovranno essere prodotti preferibilmente in un raggio di 80 Km da Aritzo;

Ravioli freschi (del tipo **culigiones**) con ripieno di patate o ricotta o formaggio, 1° qualità, senza conservanti. Dovranno essere prodotti in loco.

Gnocchi di patate freschi del tipo **pitzeddos** di 1^a qualità, senza conservanti. Dovranno essere prodotti in loco.

Formagelle del tipo **cocois de casu**, di 1^a qualità, senza conservanti, prodotte in loco.

Farina di frumento tipo "00". Dovrà essere utilizzata esclusivamente farina, prodotta e confezionata in Sardegna;

Sale grosso e fine. Dovrà essere utilizzato esclusivamente sale prodotto e confezionato in Sardegna;

Pane grattugiato. Dovrà essere fornito preferibilmente pane grattugiato prodotto in loco.

Prosciutto crudo dolce disossato. Dovrà essere fornito esclusivamente prosciutto crudo, proveniente da allevamenti italiani, privo di prodotti a base di glutine.

Prosciutto cotto disossato. Dovrà essere fornito esclusivamente prosciutto cotto senza polifosfati, privo di prodotti a base di glutine, senza presenza diretta o indiretta di lattosio.

Latte parzialmente scremato. Dovrà essere utilizzato esclusivamente latte prodotto e confezionato in Sardegna.

Formaggio vaccino. Dovrà essere utilizzato preferibilmente formaggio vaccino prodotto in Sardegna con caratteristiche assimilabili al grana padano di 1^a scelta.

Formaggio morbido tipo dolce. Dovrà essere utilizzato esclusivamente formaggio morbido, prodotto e confezionato in Sardegna.

Burro. Dovrà essere utilizzato preferibilmente burro prodotto e confezionato in Sardegna.

Ricotta vaccina. Dovrà essere fornita ricotta vaccina prodotta in un raggio di 80 Km da Aritzo.

Mozzarella. Dovrà essere fornita ricotta mozzarella di 1^a qualità, priva di conservanti e additivi, preferibilmente prodotta e confezionata in Sardegna.

Carni. La carne deve essere priva di sostanze ad attività batterica o anabolizzante, ai sensi delle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86. Le carni dovranno essere di **produzione sarda, di primo taglio**; con garanzia di assoluta freschezza, **prive di scarti e grassi**, prive di qualsiasi odore e/o sapore anormale e disgustoso e corrispondere alle vigenti disposizioni legislative. I polli dovranno provenire da allevamenti a terra. Il trasporto delle carni dovrà avvenire su mezzi idonei, a temperatura compresa tra -1 e + 7 C°, ai sensi del DPR 327/80. Dovranno essere fornite le pezzature di volta in volta richieste dalle cucine. Produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto delle carni dovranno essere effettuate e certificate a norma di legge.

Condizioni generali delle carni:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali.

Tagli anatomici:

- quarto anteriore o posteriore di bovino;
- lombo di maiale disossato;
- petto/fesa di tacchino;
- petto di pollo pulito e polli interi, sella posteriore;

La carne rossa dovrà avere il marchio I.G.P. ed essere accompagnata dal certificato di provenienza. L'età dei bovini macellati non dovrà essere superiore a quattro anni. **La carne bovina e suina dovrà provenire da allevamenti insistenti in un raggio di non oltre 50 km da Aritzo.**

Pane Fresco

Pane tipo rosetta preparato con farina di grano tenero, lievito di birra e sale; lievitato regolarmente e ben cotto, crosta uniforme e mollica asciutta; non inquinato da batteri, muffe o parassiti, del peso di circa grammi 50-60 a panino. Il pane deve essere prodotto preferibilmente con farina di tipo biologico infornato la mattina e non deve essere precotto. Non è ammessa la fornitura di baguette.

Pane tipico locale. È ammessa esclusivamente la fornitura del pane tipico locale.

Prodotti surgelati/congelati. **I prodotti surgelati devono essere di 1^a qualità**, in perfetto stato di conservazione, trasportati con mezzi e a temperature idonee, comunque inferiori a -18°, nelle

pezzature di volta in volta richieste, le confezioni dovranno essere asciutte ed etichettate all'origine, Glassatura massima 10%;

Pesce fresco. Il pesce fresco da somministrare ai bambini è costituito da filetto di trota spinato, spigole fresche spinato, moscardini, salmone e pesce spada. Le trote e le spigole devono essere state pescate al massimo 24 ore prima della consegna alla mensa e provenire da allevamenti ittici biologici e certificati siti in Sardegna. Il trasporto dal luogo in cui vengono pescate fino a Aritzo deve avvenire per mezzo di automezzi idonei ed in possesso della notifica igienico sanitaria-

Pasta fresca. È ammessa solo la fornitura dei seguenti prodotti; ravioli di patate e formaggio tipici (pitzeddos) e formaggelle (cocois de casu). Le cocois dovranno avere un formato ridotto rispetto a quelle prodotte normalmente. Ciascuna dovrà pesare non più di 80 grammi. Ravioli, gnocchi e formaggelle, confezionate con prodotti freschi e del luogo, dovranno essere preparati lo stesso giorno in cui vengono consumati

Frutta e verdura. Frutta e verdura dovranno sempre essere fornite di prima qualità e di prima scelta. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente su un lato o in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione "extra" o "prima";
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza dei frutti contenuti.

I generi provenienti da coltivazioni biologiche dovranno essere di volta in volta accompagnati da specifico certificato di provenienza e di coltivazione. Almeno il 20% della frutta e verdura dovrà provenire da coltivazioni insistenti in un raggio di non oltre 60 Km da Aritzo ed almeno il 60% dovrà comunque essere prodotta in Sardegna. La frutta e la verdura biologica dovranno costituire almeno il 15% del totale

Per la frutta: di grammatura e calibratura richiesta (150/200 gr per mele, pere, pesche, arance; 70 gr per mandarini; 60 gr per albicocche e susine) dovrà aver raggiunto la maturità fisiologica, omogenea ed uniforme, non dovrà aver subito procedimenti per ottenere maturazione anticipata o lunga conservazione che ne abbiano alterato le caratteristiche; priva di tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, alterazioni biochimiche. Per verdura ed ortaggi: di recente raccolta, giunti a maturazione naturale, asciutti, privi di terrosità. Insindacabile sarà il giudizio del responsabile della cucina, incaricato del controllo quali-quantitativo. Sono pertanto esclusi prodotti che abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione o processi di surgelazione.

ART.18 - STAGIONALITÀ DI FRUTTA, VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI SARDI

FRUTTA

Gennaio: Arance, mandarini, mandaranci, mele, pere, banane.

Febbraio: Arance, mandarini, mandaranci, mele, pere, banane.

Marzo: Arance, mandarini, fragole, mele, pere, banane,.

Aprile: Arance, fragole, mele, pere, banane.

Maggio: Arance, fragole, mele, pere, banane, albicocche, susine, ciliege.

Giugno: Mele, pere, banane, albicocche, susine, ciliegie, anguria, melone, pesche, nespole.

Luglio: Mele, pere, albicocche, susine, anguria, melone, pesche.

Agosto: Mele, pere, albicocche, susine, anguria, melone, pesche, prugne, uva.

Settembre: Mele, pere, albicocche, susine, melone, pesche, prugne, uva.

Ottobre: Cachi, mandaranci, mele, pere, uva, melograno, melone.

Novembre: Cachi, banane, mandaranci, pompelmi, mele, pere, melograno, melone.

Dicembre: Arance, banane, mandaranci, mandarini, pompelmi, mele, pere, melone.

ORTAGGI E VERDURE FRESCHE (CAMPO E COLTURA PROTETTA)

Gennaio: Carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, cipolle, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

Febbraio: Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, patate, lattuga, sedano, spinaci, zucca, ravanella, prezzemolo, basilico, pomodori.

Marzo: Carciofi, carote, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori

Aprile: Bietole, carote, cipolle, carciofi, patate, lattuga, piselli, sedano, spinaci, cetrioli, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

Maggio: Bietole, carote, cetrioli, fagioli, patate, lattuga, sedano, spinaci, pomodori, zucchine, ravanello, prezzemolo, basilico,

Giugno: Bietole, carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, ravanello, prezzemolo, basilico,

Luglio: Bietole, carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, cipolle, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, ravanello, prezzemolo, basilico,

Agosto: Carote, cetrioli, cipolle, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, piselli, pomodori, zucchine, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico,

Settembre: Carote, cetrioli, fagiolini, fagioli, patate, melanzane, insalate, pomodori, zucchine, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

Ottobre: Carote, cavolfiore, cipolle, fagioli, patate, melanzane, radicchio, pomodori, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico,

Novembre: Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

Dicembre: Carciofi, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca, ravanello, prezzemolo, basilico, pomodori.

ART. 19 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario del servizio dovrà provvedere all'ordinativo giornaliero delle derrate alimentari fresche (frutta, verdura, carne, pane, pasta fresca, etc.) da fornitori e rivenditori locali limitando al minimo, anche per tutti gli altri prodotti, per ragioni di genuinità e freschezza, le distanze tra il centro cottura e la sede dei fornitori. La quantità ordinata di ciascun bene non potrà essere superiore alla quantità necessaria a preparare i pasti forniti in ciascuna giornata secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche dalla Azienda USL, incrementate di un ulteriore 10% per consentire eventuali bis. L'appaltatore all'atto del ritiro delle derrate deve verificare che le caratteristiche merceologiche delle stesse siano conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle tabelle merceologiche approvate dal Comune ed allegate al presente Capitolato. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi e nei magazzini della mensa, devono essere esclusivamente quelle necessarie alla preparazione dei pasti. L'ordinativo delle derrate alimentari durevoli (acqua, pasta, olio ecc) avverrà periodicamente a cura del dello stesso appaltatore del servizio. L'aggiudicatario del servizio mensa, prima dell'utilizzo dei prodotti necessari alla preparazione dei pasti, dovrà verificare:

- che le derrate alimentari consegnate siano prive di organismi geneticamente modificati (O.G.M.)
- che le derrate siano contenute all'interno di imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc, integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento.

La corretta conservazione delle derrate alimentari consegnate è a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicatario del servizio oggetto del presente capitolato e pertanto ricade sullo stesso il rischio derivante da deterioramento, da furti e dagli ammanchi e allo stesso saranno addebitati i relativi costi. L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale

da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 20 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 18 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.15, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 21 – DIVIETI

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

ART. 22- CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.lgs.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dal d. lgs, n. 50/2016. Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione. La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 75 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 punti su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara;

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale **70/100**, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

- 1) Proposta progettuale di gestione della mensa** contenente lo schema organizzativo e il piano operativo del servizio di ristorazione scolastica **max 20 punti** da ripartire come segue:
- **max 10 punti** per l'organizzazione generale
 - **max 3 punti** per i servizi innovativi e integrativi e le soluzioni volte al risparmio energetico
 - **max 3 punti** per la gestione delle diete speciali
 - **max 3 punti** per l'utilizzo e la formazione del personale
 - **max 1 punto** per il piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature.

L'Offerta Tecnica dovrà obbligatoriamente contenere:

- ⇒ Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni etc.
- ⇒ Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza.
- ⇒ Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura.
- ⇒ Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza
- ⇒ Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori).
- ⇒ Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale e di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale richiesta nel Capitolato):
- ⇒ (Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nel costituendo Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010)
- ⇒ Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:
- ⇒ Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi.
- ⇒ Qualità del piano di educazione alimentare.
- ⇒ Altre soluzioni e proposte innovative coerenti con il capitolato.

*La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a **12 punti**.*

- 1) **Proposta di un menù per ogni stagione**, con riferimento alla tabelle dietetiche ed alle grammature proposte dal Sian e con l'impiego degli alimenti aventi le caratteristiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche di Laore, **max 15 punti**.

*La valutazione dei menù avverrà mediante comparazione delle proposte delle Ditte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito per la proposta di menù sia pari o superiore a **9 punti**.*

Verrà effettuata una comparazione fra le proposte di menù delle ditte offerenti e sarà attribuito un punteggio maggiore ai menù che garantiscano l'alternanza dei piatti, la genuinità nella cottura e nel contempo l'elaborazione dei secondi piatti.

- 2) **Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.** Max 15 punti. In relazione ai generi da fornire si precisa che l'indicazione delle marche dei prodotti diventerà vincolante per l'aggiudicatario del servizio. Inoltre, l'indicazione di marche di maggiore e riconosciuta qualità e genuinità comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta. Con riferimento all'acquisto dei prodotti, occorre specificare che l'indicazione dei fornitori, che dovranno di norma essere individuati tra ditte locali al fine di rispettare l'obbligo dei prodotti a chilometro zero, diventerà vincolante per l'aggiudicatario. Inoltre, l'indicazione di fornitori locali, con la conseguente e più costante possibilità di approvvigionarsi di prodotti freschi, comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta.

La valutazione del prospetto contenente le indicazioni delle marche e dei fornitori avverrà mediante comparazione delle proposte delle Ditte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito per il prospetto contenente le indicazioni delle marche e dei fornitori sia pari o superiore a 9 punti.

- 3) **Capacità e professionalità dell'Impresa.** Max 20 punti da ripartire nel modo seguente:
- **Max 10 punti** per attestati e corsi di formazione inerenti la ristorazione collettiva, le procedure di autocontrollo, la sicurezza, l'antincendio etc., con un punteggio variabile da 0,2 a 2 per ogni corso frequentato o attestato conseguito in ragione dell'importanza del corso. Saranno valutati soltanto i corsi e gli attestati attinenti al servizio.
 - **Max 5 punti** per attestati e corsi di formazione inerenti la gestione delle diete speciali, le intolleranze e le allergie alimentari, con un punteggio variabile da 1 a 2,5 per ogni corso frequentato o attestato conseguito in ragione dell'importanza del corso. Saranno valutati soltanto i corsi e gli attestati attinenti al servizio.
 - **Max 5 punti** per l'esperienza specifica nel settore della ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense collettive e simili), con punteggio variabile da 0,4 a max 1 punti per il servizio prestato per ogni anno scolastico in ragione del numero di pasti erogati e della complessità dell'organizzazione, stabilità in base all'apprestamento o meno dei seguenti servizi: preparazione dei pasti, somministrazione, eventuale trasporto e gestione degli acquisti.

L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, e perciò dovrà essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto. L'elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità e deve essere di ampiezza non superiore a 20 cartelle dattiloscritte, in formato A4, carattere arial e/o Times New Roman o corrispondente, dimensione 11, con un massimo di 45 righe per pagine.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale **(30/100)**.

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

Pi = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (30)

Po = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

ART. 23 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio. L'Impresa al termine di ciascun mese presenterà la fattura relativa all'espletamento del servizio dalla quale risulterà il compenso spettante, nonché il numero dei pasti erogati e il prezzo unitario offerto per ciascun pasto. Unitamente alla fattura andranno consegnati anche i buoni pasti ritirati nel periodo cui la fattura si riferisce nonché fotocopia del registro da cui risultino i quantitativi di ciascuna derrata alimentare utilizzata nel periodo per la preparazione dei pasti per ciascuna mensa (scuola elementare, media e materna). Il pagamento dei corrispettivi avverrà, a cadenza mensile, in base alle singole fatture che saranno emesse dalla Ditta aggiudicataria, previo espletamento delle verifiche di cui al precedente art. 8. Tali fatture saranno liquidate entro 30 gg, naturali e consecutivi dal ricevimento delle stesse.

ART. 24 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro 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); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Usl n. 3 di Nuoro. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere

altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 25–MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI, MANIPOLAZIONE E COTTURA

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nei precedenti **articoli 13 e 17** e nell'allegato denominato "Tabelle merceologiche", che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nelle tabelle dietetiche inviate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

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

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima.

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

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

- ❖ che 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

È, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- ⇒ cuocere le verdure a vapore o al forno
- ⇒ sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
- ⇒ cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili
- ⇒ aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
- ⇒ preparare il purè con patate fresche lessate
- ⇒ le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto

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

È assolutamente vietato:

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

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs. 155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

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

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

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

In linea di massima è escluso che possano essere utilizzati le pietanze preparate nei giorni precedenti e le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie o giustificate motivazioni organizzative. In tutti gli altri casi è vietata comunque ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti

degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 26 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Nella preparazione dei pasti devono essere rispettati gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (L. n. 283/1962 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/1980), nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99). L'impresa ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo di Qualità (HACCP) ai sensi del D.Lgs. 155/1997.

Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

ART. 27 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PENTOLE PER LA COTTURA

I magazzini, i congelatori ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei congelatori e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. 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 acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

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 0° e +4°C.

I prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ART. 28 -

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio.

ART. 29 – COMPITI DEL PERSONALE NELLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale della ditta appaltatrice, deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre alla preparazione dei pasti, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e rassetto delle cucine e dei refettori. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;

3. esibire obbligatoriamente apposito cartellino di riconoscimento contenente la fotografia del lavoratore, i dati identificativi dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro;
4. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura ;
5. predisporre gli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti;
6. apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
8. sparecchiatura del refettorio;
9. raccolta e smistamento rifiuti;
10. pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli e dei refettori;
11. osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.L. 155/97.

ART. 30 - CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

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

ART. 31- CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

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

ART. 32 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie sono a carico dell'impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà utilizzare prodotti ecocompatibili.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. I prodotti utilizzati dovranno essere riposti in un armadio chiuso appositamente dedicato e comunque separati sia dalle derrate alimentari che dalle aree di lavorazione.

ART. 33 - GESTIONE DEI RIFIUTI, PULIZIE ESTERNE E DEI SERVIZI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle cucine dovranno essere raccolti negli appositi sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori e/ o locali adibiti a refettorio) nei contenitori per la raccolta differenziata. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.Lgs. n. 22/97 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

È tassativamente vietato eliminare i rifiuti attraverso gli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'impresa qualora quelle presenti nei locali scolastici si rivelino inadatte o insufficienti.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali dei centri di cottura sono a carico dell'impresa che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro di Cottura e ai refettori, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere forniti dall'impresa.

ART. 34 - ATTREZZATURE NEL REFETTORIO

L'impresa dovrà fornire per i refettori e/o locali all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
2. Sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
3. Attrezzature per la pulizia;
4. Grembiuli, camici, guanti, cuffie, tesserini identificativi per il personale addetto al servizio;
5. Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti, ove necessitano;
6. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

L'impresa avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature ubicate nei refettori utilizzate per la distribuzione dei pasti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

È fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, utilizzare materiale di pulizia. 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. 35 – ORGANICO ADDETTI

L'esecuzione del contratto deve essere garantita da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune. La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART. 36 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori. Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 37 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

- Ai sensi del reg. ce 852/2004:

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

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

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

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna. - metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc). La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. 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 (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

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

ART. 38 - PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa nell'esecuzione dell'appalto dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni di cui al D. Lgs. 09.04.2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni. L'appaltatore, oltre che della sicurezza dei propri dipendenti, è direttamente e pienamente responsabile della sicurezza degli alunni e del personale scolastico che si trovano nell'area di lavoro. Dovrà pertanto predisporre

adeguate misure di sicurezza atte ad evitare qualsiasi rischio a terzi. Il Comune si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art. 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81.

Tutte le attività descritte nel presente capitolato dovranno essere svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali allegato al contratto. In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dell'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

L'impresa deve predisporre e fare affiggere nei luoghi di lavoro ed a proprie esclusive spese tutta la segnaletica illustrativa delle principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D. Lgs. 81/2008 e successive mm. e ii.).

ART. 39 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'impresa deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 40- SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, deve visitare i luoghi di esecuzione dell'appalto al fine di prendere visione degli edifici, delle aree esterne e attrezzature, impianti e quant'altro interessato all'esecuzione dell'appalto e dichiararlo nella domanda di partecipazione alla gara, così come descritto in Capitolato:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.
- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo degli edifici, delle aree esterne e delle attrezzature, impianti e quant'altro interessato all'esecuzione dell'appalto, così come descritto in Capitolato;
- di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza degli edifici, dei locali, degli ambienti interni ed esterni, delle attrezzature, impianti e quant'altro interessato all'esecuzione dell'appalto, così come descritto in Capitolato, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di predisporre adeguati interventi di prevenzione e protezione verso i propri lavoratori.

ART. 41- IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

ART. 42 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

La vigilanza ed il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dalla stazione appaltante che, avvalendosi di proprio personale appositamente individuato, verificherà il rispetto delle condizioni contrattuali.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla qualità del servizio offerto agli utenti, sullo stato di pulizia e manutenzione dei locali delle cucine e dei refettori per quanto di competenza, sulla sicurezza alimentare degli utenti ed ogni altra verifica ritenga effettuare, comunicando per iscritto rilievi per i provvedimenti del caso.

Al termine di ogni verifica la stazione appaltante provvederà ad inviare all'Impresa aggiudicataria copia della relazione redatta dall'incaricato al controllo. La richiesta di sostituzione di personale, ampiamente documentata e motivata, sarà formalizzata da regolare contestazione scritta e notificata all'Impresa.

ART. 43 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'Azienda USL n. 3 di Nuoro e del Distretto Sanitario di Sorgono;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla stazione appaltante;
- il comitato mensa che verrà costituito con Determina del Responsabile del Servizio, e che avrà la funzione di attivare il controllo e il monitoraggio del servizio e di suggerire iniziative finalizzate all'educazione alimentare anche attraverso proposte di modifica al menù e la scelta dei prodotti biologici e/o possibilmente stagionali.

Il Comune può richiedere all'impresa di garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni Comitato per il Controllo e la Consulenza sui Servizi di Mensa Scolastica, che verranno convocate dalla stazione appaltante.

ART. 44 –MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI CONTROLLI

I componenti del Comitato per il Controllo e la Consulenza sui Servizi di Mensa Scolastica, e gli altri incaricati dei controlli, potranno accedere ai locali di preparazione, ai locali di consumo dei pasti e alle dispense attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico sanitarie e solo se accompagnati da un incaricato della stazione appaltante. I componenti del Comitato per il Controllo e la Consulenza sui Servizi di Mensa Scolastica, non potranno procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), ma possono assaggiare cibi sia nella cucina centralizzata che nei refettori, secondo la disponibilità dei prodotti al momento della visita. Le pietanze in assaggio dovranno essere richieste al personale dell'impresa in servizio.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato. È, altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato e della proposta progettuale dell'Impresa aggiudicataria del servizio.

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

I controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dalla stazione appaltante, i membri Comitato per il Controllo e la Consulenza sui Servizi di Mensa Scolastica, ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa. Il personale dell'impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e gli impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili;
- 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;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, mezzi e modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la professionalità degli addetti;
- le modalità di manipolazione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate, nell'eventualità in cui non possano essere preparati i pasti nei locali mensa del Comune.

Gli accertamenti analitici tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti possono essere compiuti sia dai laboratori della ASL che dai laboratori di soggetti incaricati dalla stazione appaltante. 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.

ART. 45- PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. L'impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto,

controlli analitici come previsto dal proprio piano HACCP. Gli esiti di detti controlli dovranno essere comunicati in forma scritta alla stazione appaltante.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme. Copia del piano di autocontrollo deve essere consegnato al Comune.

ART. 46- CONTESTAZIONI

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'impresa esclusivamente in forma scritta. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della stazione appaltante. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la stazione appaltante provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo 16 sulle penalità.

A seguito della contestazione la stazione appaltante potrà far pervenire all'impresa, sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ART. 47 - PERSONALE

Tutti i servizi oggetto del presente appalto dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente dell'impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante. Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni. Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. Il Comune provvederà ad effettuare gli opportuni e necessari controlli in merito. Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri. L'impresa deve individuare e comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello sufficiente a garantire una efficiente erogazione del servizio. Prima dell'inizio del servizio, l'impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Nel caso in cui nel corso dell'appalto venisse variato l'organico, l'impresa provvederà a darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'impresa è preposto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione motivata di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o

inadatto al servizio. In tal senso l'impresa dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque entro cinque giorni dalla segnalazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. L'impresa resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in proposito. La Ditta si obbliga a presentare trimestralmente copia autentica delle quietanze di pagamento di contributi sociali e previdenziali per i lavoratori dipendenti. In caso di inottemperanza, la stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento di quanto dovuto, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

ART. 48 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

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

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

ART. 49 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n.155 del 26 maggio 1997 e s.m.i., nonché a tutte le norme vigenti anche se qui non espressamente richiamate e a tutte quelle che entreranno in vigore nel corso dell'appalto.

ART. 50- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Istruzione del Comune, sotto la responsabilità del responsabile unico del procedimento.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di cottimo fiduciario, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Tit. II (artt. 7, 8, 9, 10) del menzionato Decreto tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune titolare del trattamento. In conclusione, si informa ai sensi dell'art. 13 del D.lgs n. 196/2003, che questo Ente provvedere alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento

dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 51– ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, l'Amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata nei casi previsti dalle norme vigenti in materia. L'Amministrazione si riserva comunque, in relazione a casi di straordinaria necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposita comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 52 -RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, alle norme del Codice Civile a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

ART. 53 – GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia € **1.786,66**. 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. L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 35 avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente. Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 150.000,00 con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 54 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.

È espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 55 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

È fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto e di subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena

l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti. In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo. È, altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 56 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 57 – PENALI

Il Comune in caso di inadempimenti da parte della ditta, 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
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- 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
- 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 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 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.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 giornaliere, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata dall'Ufficio Istruzione all'Impresa, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione. La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

ART. 58 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 59 PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva. Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

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

ART. 60 –RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;

- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale;
- m) Ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 61 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

ART. 62 - FORO COMPETENTE

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

ART. 63 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

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

ART. 64 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Li 22.09.2016
PROT. 4387

Il Responsabile del Settore Amministrativo
f.to Rag. Mameli Gualtiero