

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA' A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE A FAVORE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI DORGALI - ANNI SCOLASTICI 2022/2025. CIG 9282107D00- CPV:55524000-9

PREMESSA

Col presente capitolato il Comune di Dorgali, razionalizzando l'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica, intende dare attuazione ad un progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità perseguendo i seguenti obiettivi:

- 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.

Il Comune di Dorgali accogliendo altresì le linee guida regionali si propone il compito di fornire indicazioni concrete per tutti coloro che hanno un ruolo nella acquisizione, nella preparazione e nella somministrazione di pasti nelle mense scolastiche affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e piacere, anche nel caso di diete destinate a persone soggette a restrizioni alimentari perché l'accettazione delle prescrizioni dietetiche non deve e non può essere disgiunta dagli aspetti organolettici che possono condizionare l'accettazione del pasto da parte del consumatore.

L'obiettivo delle Linee guida è quello di dare suggerimenti per organizzare una ristorazione scolastica che offra un'alimentazione equilibrata in termini di nutrienti e calorie e che, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con diagnosi certa di intolleranze o allergie ad alimenti, sia varia e congegnata in modo da evitare frustrazioni ed isolamento e cerchi di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

“L'alimentazione rappresenta un fattore vitale nella vita dell'essere umano e può diventare uno strumento importante che se, utilizzato consapevolmente può contribuire al mantenimento di una buona condizione di salute individuale, sociale ed ambientale”. (tratto da Det. ras n. 1567 /2016).

Il sistema sanitario regionale ha messo in luce la grande diffusione, anche tra i bambini della regione Sardegna, di abitudini alimentari che non favoriscono una crescita armonica e che predispongono all'aumento di peso: in particolare, è emerso che l'8% dei bambini non fa la prima colazione, il 36% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine) e il 65% fa una merenda di metà mattina abbondante; il 31% dei genitori riferisce che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura e il 36% riferisce che i propri figli consumano abitualmente bevande zuccherate e/o gassate.

La trasmissione di informazioni sui corretti modi di operare per l'acquisizione di abitudini alimentari protettive per la salute, fanno parte dei compiti istituzionali dei Servizi pubblici socio sanitari, al fine di promuovere nella popolazione comportamenti virtuosi, per difendere e diffondere il concetto di salute, come definito dall'OMS “*stato di completo benessere fisico, psichico e sociale*” che individua peraltro l'alimentazione come “prerequisito” per la salute. (tratto da Det. ras n. 1567 /2016).

Gli obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime. Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e

quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo.

In particolare:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società;
- promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, negli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo;
- promuovere un concetto di socialità complessiva del cibo, che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, intercultura, territorialità. Il cibo è e deve essere gioia, soprattutto per i più giovani, il cibo deve unire e non dividere. La Scuola, anche grazie alla passione dei docenti e all'entusiasmo degli studenti e delle loro famiglie, su questi temi deve e può fare molto.

Il modello alimentare sostenuto nel presente documento mira ad ottenere un basso impatto ambientale e contribuisce alla sicurezza alimentare e ad uno stile di vita sano per le generazioni attuali e future. Un'alimentazione sostenibile rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è culturalmente accettabile e accessibile, economicamente sostenibile, adeguata dal punto di vista nutrizionale e contribuisce ad ottimizzare le risorse naturali e umane. In altre parole, una dieta sostenibile deve generare effetti positivi a lungo termine sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

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 guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);
- Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;
- Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 “Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
- 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, approvati giusto Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare , pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 4/4/2020;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, e s.m.i. - Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare 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 tradizionale della regione Sardegna;
- Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi di **pubblico interesse** e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, la Stazione Appaltante potrà sostituirsi, senza formalità di sorta dell'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento ad altra Ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'Appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni. Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da gravi cause di forza maggiore l'Appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza. Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale, ai sensi della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto la Ditta Affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

ART. 1-Oggetto dell'appalto

E' oggetto del presente capitolato la gestione per gli anni scolastici, compresi tra ottobre 2022 e giugno 2025, del servizio mensa (fornitura alimenti, preparazione pasti e somministrazione pasti) nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Dorgali e nelle Scuole Infanzia e Primaria della frazione di Cala Gonone a favore degli alunni frequentanti e interessati al tempo pieno e prolungato rispettivamente per:

- n. 5 giorni scuola dell'infanzia (dal lunedì al venerdì) da ottobre fino al 30 giugno di ciascun anno scolastico ;
- n. 5 giorni a settimana scuola primaria (dal lunedì al venerdì) da ottobre fino al 31 maggio di ciascun anno scolastico;
- n. 2 giorni scuola secondaria di primo grado (da stabilirsi su comunicazione della scuola), da ottobre fino al 31 maggio di ciascun anno scolastico;

I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

- a) Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti (pranzo) presso i centri cottura messi a disposizione dalla Stazione Appaltante (in alternativa esclusivamente in caso di guasti presso il centro cottura o per cause di forza maggiore, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla ASL);
- b) Scodellamento e sporzionamento dei pasti;
- c) Fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale cucine e refettori ecc. da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria;
- d) Le spese di manutenzione ordinaria di tutta la strumentazione presente nelle cucine, dotate di idoneo allestimento, e nei refettori sono a carico dell'appaltatore. A conclusione dell'appalto è onere dell'Appaltatore provvedere alla pulizia e sanificazione dei Centri Cottura, con la consegna delle chiavi di accesso alla struttura;

- e) Fornitura da parte dell' I.A. presso le singole scuole dei piatti in melamina o in plastica rigida, bicchieri infrangibili, caraffe in vetro e posate in acciaio, tovagliette lavabili e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura ;
- f) Fornitura da parte dell' I.A. di tutti gli strumenti necessari alla preparazione dei pasti (utensili da cucina necessari per la preparazione dei cibi (ad esempio per: pelare, schiacciare, affettare, grattugiare) pentole, padelle, contenitori per alimenti, adatti al frigorifero, al congelatore e al microonde, barattoli per la dispensa, prodotti per la cottura, forno, coltelli, taglieri, teglie da forno, ciotole e utensili per la misurazione utili all'erogazione del Servizio ;
- g) Fornitura da parte dell' I.A. di tutti i contenitori isotermici polibox necessari da utilizzare per i pasti veicolati (diete speciali), in relazione al numero delle diete speciali richieste dall'utenza;
- h) Pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e locali annessi;
- i) Gestione dei rifiuti ;
- h) Manutenzione ordinaria degli elettrodomestici e di tutte le attrezzature presenti nei centri di cottura comunale.

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

Il valore complessivo presunto del presente appalto viene stimato, per il periodo previsto di 27 (ventisette) mesi compresi tra ottobre 2022 e giugno 2025), è pari a complessivi € 1.548.378,00 (soggetto a ribasso) IVA al 4% esclusa + € 3.540,00 (oneri della sicurezza non soggetti a ribasso), IVA esclusa. Nel calcolo dell'importo a base d'asta è prevista una percentuale dell'uno virgola cinque per cento (1,5%) (pari ad € 23.225,00 iva esclusa) da destinare obbligatoriamente alla realizzazione di attività di educazione alimentare .

L'appalto prevede la fornitura complessiva di circa 258.063 pasti (n. 86.336 pasti per il primo anno scolastico, n. 86.136 per il secondo anno, n. 85.591 per il terzo anno); la stima approssimativa del FABBISOGNO ANNUALE di pasti è stata calcolata ed arrotondata sulla base del numero degli alunni fruitori del servizio mensa nell'anno scolastico 2021/2022, al numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con annesso servizio di ristorazione, sulla base della proiezione della popolazione scolastica per i prossimi anni scolastici .

Il costo a base d'asta del singolo pasto è pari ad € **6,00** esclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ed esclusa Iva al 4%. 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.

E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Dorgali nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta. L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza e finanziamento MIUR per il personale docente avente diritto. Il numero totale dei pasti annuali ha un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta 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 verificati dall'appaltatore mediante piattaforma telematica entro **le ore 9.00 di tutti i giorni del calendario scolastico.** Il Comune si riserva di variare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici. L'Amministrazione comunale corrisponderà al gestore del servizio, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e **si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario.**

ART. 3 – ESTENSIONE O CONTRAZIONE DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art 106 comma 12 del codice, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto

ART. 4 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

Il servizio dovrà essere effettuato presso i locali delle sale mensa delle scuole d'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, già debitamente allestite e autorizzate allo scopo. La preparazione dei pasti e la loro cottura dovrà avvenire presso i centri di cottura comunale di cui al successivo articolo 6 (in alternativa esclusivamente in caso di guasti presso i centri cottura o per cause di forza maggiore, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla ASL).

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Dorgali 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.

Ad integrazione di quanto specificato nel precedente art. 1 il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- la Ditta provvede alla predisposizione del menù invernale ed estivo e dei menù per le occasioni di festa e dei menù speciali, predisposto da professionista esperto nel settore (dietologo, nutrizionista), all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di 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;

- in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'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 fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari/celiachia etc.) e diete per motivi religiosi;

- l'allestimento dei tavoli dei refettori nel rispetto della normativa vigente, ricercando, ai soli fini educativi, il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni ;

- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;

- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

- fornitura e posa del rilevatore di gas;

- i pasti dovranno essere somministrati presso le sedi dei refettori della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola secondaria di 1° grado ,

- il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto di pasti e distribuzione presso i refettori distanti dal centro cottura, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritti all'art. 44 del D.P.R. 327/80, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna , dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;

- abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra ente gestore e istituzione scolastica, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini,

riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi;

- pubblicare all'ingresso degli edifici scolastici l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e ubicazione ditta produttore-fornitore).

Inoltre la Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Dorgali e **senza oneri aggiuntivi**, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, etc.) od altre iniziative con proposta di specifico menù predisposto nel rispetto delle linee guida regionali; **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, assolutamente vietati, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e posate in ceramica, vetro, melamina e plastica rigida, bicchieri in vetro infrangibile, destinati, quindi, al lavaggio e al riuso, vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Una scelta in linea con le politiche ambientali a basso impatto inquinante.

L'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie. La ditta inoltre è obbligata a utilizzare detergenti a basso impatto ambientale. Questi nuovi accorgimenti possano ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti.

Una soluzione alternativa, esclusivamente in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, 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 le sedi dei refettori, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

L'aggiudicatario al momento della stipula del contratto dovrà individuare un proprio coordinatore referente unico del servizio dotato di poteri decisionali in ordine a tutte le problematiche relative all'esecuzione del contratto.

ART. 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- Da alunni della scuola dell'Infanzia
- da alunni della scuola Primaria
- da studenti della scuola secondaria di 1° grado
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

ART.6 – LOCALI E ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con capitali e mezzi tecnici di cui ha la disponibilità e con proprio personale, mediante l'organizzazione propria e a suo rischio.

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

- **Scuola dell'Infanzia:** n. 4 refettori (articolati anche in più sale, vedasi planimetrie) dotati di tavoli e sedie in numero adeguato e n. 3 centri cottura allestiti con idonea strumentazione ;
- **Scuola Primaria:** n 3 refettori (articolati in più sale, vedasi planimetrie) dotati di tavoli e sedie in numero adeguato e n. 2 centri cottura allestiti con la strumentazione di cui all'allegato B al presente capitolato;
- **Scuola Secondaria:** n. 1 refettorio (articolato in più sale, vedasi planimetrie) dotato di tavoli e sedie in numero adeguato ed un unico centro cottura allestito con idonea strumentazione ;

La Ditta 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 guasto accidentale, incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. La manutenzione straordinaria sarà a carico della Stazione Appaltante, di competenza dell'Ufficio Tecnico. 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 esclusivamente al personale dell'Appaltatore, alla ASL e a quello espressamente autorizzato dal Comune. L'ingresso ai non autorizzati è vietato e sanzionato. Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature utilizzati per il servizio di ristorazione (tra cui anche pulizia ugelli cucina, sostituzione tubazioni, pulizia scarichi), sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza e per mantenere le apparecchiature funzionanti e conformi all'utilizzo destinato. 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. La manutenzione straordinaria sarà a carico della Stazione Appaltante, di competenza dell'Ufficio Tecnico, salvo la possibilità in incaricare la Ditta aggiudicatrice, salvo presentazione di regolare fattura.

ART.7 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario e gli orari indicati dall'istituzione scolastica.

ART.8 – ORDINATIVI DEI PASTI

La Ditta dovrà essere dotata presso ogni centro cottura di pc portatile e stampante poiché i pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, rilevati in maniera nominale tramite la stampa dell'elenco delle prenotazioni, attraverso l'adozione di un adeguato sistema informativo, per il quale si rinvia all'art. 14 del presente capitolato. In caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale scolastico registrare le presenze e le assenze, la scuola comunicherà formalmente via posta certificata i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione. L'I.A., in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato, dovrà comunque attrezzarsi tramite idoneo addetto per acquisire le informazioni giornaliera relative alle presenze e alle assenze degli alunni iscritti alla mensa, per ciascuna scuola.

ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

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

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

1. la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
2. la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
3. l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
4. 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 all'appaltatore di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di

rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione, garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare. Per prodotto **“biologico”** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come **“DOP”** (Denominazione di Origine Protetta) **“IGP”** (Indicazione Geografica Protetta) , così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012; Per **prodotto “tradizionale”** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF. **Per filiera corta** si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali. **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. Per **Prodotto Regionale (Km ZERO)**: è quello derivato da materie prime coltivate o nate e allevate in Sardegna. Eventuali trasformazioni o lavorazioni devono essere svolte in Sardegna

La 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. È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire il **80%** del numero di materie prime, impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù), certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta così ripartite:

- **il 20% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche o di qualità certificata DOP e IGP**
- **il 60% del numero di materie prime alimentari impiegate, tradizionali, regionali e a filiera corta.**

La ditta deve obbligatoriamente allegare in sede di offerta tecnica, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici e con copia del pre- accordo/convenzione stipulata con i produttori agricoli locali (es: produttori individuali, cooperative, o.p. coltivatori diretti etc.). La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

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

ART.10 – IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri Enti, l'educazione alimentare, in particolare la Ditta dovrà:

✓ Organizzare e realizzare, di concerto con il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione comunale, in prossimità dell'avvio del servizio, un evento pubblico informativo/formativo, con la presentazione del servizio, dei menù approvati dalla ASL e delle attività di educazione alimentare ed ambientale che verranno svolte durante il periodo di vigenza del contratto con riferimento al cronoprogramma.

✓ provvedere, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio.

✓ Attivare nel rispetto della normativa vigente, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.

✓ Organizzare le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile.

✓ Valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio 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, relativamente alle modalità e ai tempi di realizzazione, nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio. Il Comune di Dorgali riconosce tra i propri compiti il ruolo più generale di "educatore" alla promozione di comportamenti e stili di vita capaci di favorire il benessere fisico e psichico degli studenti. Riconoscendosi in questo e tenendo conto dell'importanza di interventi mirati, già a partire dal periodo dell'infanzia, il Comune con la predisposizione del presente documento ha deciso di proporre ai propri studenti un progetto di educazione alimentare, come percorso educativo capace di promuovere modelli alimentari corretti. La scelta di approfondire in particolare questo tema è fondata sulla convinzione che l'alimentazione riveste un ruolo primario nel mantenere e migliorare lo stato di salute degli individui. Il progetto sarà svolto dalla ditta aggiudicataria e sarà rivolto ai bambini, ma anche ai loro genitori, cercherà di rendere l'alunno protagonista della sua alimentazione e, quindi, divulgatore nella sua famiglia. Sulla base delle indicazioni contenute nella normativa sanitaria, sono state definite le seguenti finalità:

- responsabilizzare gli alunni verso la propria salute fisica, sociale e mentale;
- coltivare le premesse per un comportamento alimentare consapevole degli adulti di domani;
- rendere gli alunni in grado, per quanto possibile, di "trasportare" dalla classe fino nella cucina di casa quanto appreso a scuola.

Di seguito sono indicati solo alcuni dei temi che la Ditta aggiudicataria, in stretta collaborazione con il Comune e la Scuola, e con le figure professionali necessarie, dovrà contenere dettagliatamente nella proposta tecnica e trattare nell'arco di durata del servizio, con specifico cronoprogramma, da svolgersi in ambito scolastico:

gli alimenti e la loro origine

i pasti della giornata

la colazione, la merenda e gli elementi costitutivi

la stagionalità degli alimenti

la giornata della spesa, una volta all'anno (*l'obiettivo è quello di promuovere una maggiore consapevolezza nei gesti quotidiani per favorire una riduzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari, una spesa attenta e consapevole che significa garantire la qualità in tavola. Un modo per diffondere tra le nuove generazioni un maggior senso di responsabilità nelle scelte di cosa e quando si acquista. Inoltre si intende formare i ragazzi per farli diventare consumatori consapevoli, attenti a ridurre l'impatto ambientale e a gestire i rifiuti correttamente*)

Alimentazione e salute (conferenza aperta ai genitori e al pubblico) una volta all'anno

La scuola offre un contesto dove le dimensioni educative e formative sono centrali in ogni attività e nel quale le scelte individuali si sviluppano in un contesto sociale, collettivo e pubblico. Parlare di

dieta sostenibile a scuola e a casa significa introdurre un'educazione alimentare corretta, proporre scelte di consumo consapevole, sperimentare azioni di condivisione e cambiamento tra bambini, insegnanti, genitori e amministratori. La mensa scolastica può essere vista come un sistema agroalimentare su scala ridotta, con tanto di attività di produzione, distribuzione, consumo di cibo, oltre che di gestione dei rifiuti e riduzione degli sprechi. Può diventare un sistema locale di cibo "equo" e sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

ART.11 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune di Dorgali, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità da parte della Azienda A.S.S.L. di Nuoro, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari 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 che effettuano la distribuzione gratuita.

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. 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 specifiche modalità concordate con la Stazione Appaltante.

ART.12 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine;

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel documento "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari" che verrà allegato al disciplinare di gara. Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

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

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

La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 13 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 144 del Codice dei Contratti, approvato con D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50. La gara d'appalto verrà effettuata con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disposto dall'art. 95 del medesimo decreto, sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 90 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 10 punti su 100, come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara .

ART. 14 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

Al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti l'amministrazione comunale mette a disposizione un programma informatico applicativo di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di raccolta dati dei singoli alunni. L'utente genitore accede al sistema informativo web, messo a disposizione su internet, e/o ad una applicazione che funziona in ambiente Android e/o Ios , attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentono di visualizzare la propria anagrafica. La rilevazione quotidiana delle presenze è effettuata direttamente tramite sia il suddetto sistema informativo web, sia tramite la summenzionata applicazione , e presso ogni plesso scolastico con l'ausilio del personale scolastico è possibile inoltre effettuare un riscontro presenze , in caso di momentaneo non funzionamento del sistema informativo web .

L'implementazione di un adeguato sistema informatico consente di trasmettere tutti i dati rilevati al sistema informativo per le successive fasi produttive ed amministrative. I genitori (o tutori), con specifiche credenziali di accesso accedono esclusivamente alle informazioni di loro pertinenza, quali le comunicazioni relative alla presenza o meno dell'alunno a scuola, quali la verifica della posizione contabile, delle presenze rilevate e dei versamenti effettuati, dell'eventuale credito o debito, tenendo conto inoltre delle eventuali tariffe personalizzate ad esso associate.

Il sistema informativo assicura le seguenti funzionalità:

- Garantire la semplificazione delle procedure di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore;
- Associare ad ogni utente un codice personalizzato, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
- Associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;
- Fornire al centro di cottura un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo di destinazione;
- Garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- Garantire un controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento delle quote dovute;
- Garantire in tempi brevi la trasmissione dei dati dall'Istituzione Scolastica al centro cottura;

La ditta aggiudicataria dovrà presso ogni centro cottura mettere obbligatoriamente a disposizione dei propri dipendenti un device (tablet / pc portatile) con connessione internet in modo da agevolare la consultazione, sul sistema informatico suddetto, della prenotazione giornaliera dei pasti degli studenti e dei docenti

Si rappresenta che in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale scolastico registrare le presenze e l'istituzione scolastica comunicherà formalmente in ogni centro ad un operatore delegato della ditta aggiudicataria i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione.. Pertanto **in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato, l'aggiudicatario dovrà comunque attivarsi giornalmente presso ogni scuola, con proprio personale per effettuare sul campo la verifica delle presenze e delle assenze.**

Le verifiche sui pagamenti verranno effettuate sulla base del numero di pasti somministrati che dovrà corrispondere al dato indicato dal sistema informatizzato. La Ditta dovrà garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR – General Data Protection Regulation").

ART. 15 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta 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. Il personale dipendente dell'appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del presidente della repubblica 16 aprile 2013 , n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma

dell'articolo 54 del d.lgs. n. 165/2001". Il procedimento disciplinare per i dipendenti della Ditta appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune ed indicate nel regolamento dell'organico vigente.

La Ditta dovrà altresì garantire l'applicazione del Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (noto anche come "GDPR – General Data Protection Regulation").

ART. 16 - CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell' art. 50 del D. lgs 50/2016 ;

ART. 17 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di gara – 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; il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:30. 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 e mansioni. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Tra il personale amministrativo della ditta dovrà essere nominato un coordinatore con poteri decisionali che possa interfacciarsi direttamente con la Stazione Appaltante (Ufficio pubblica istruzione, Ufficio Tecnico).

ART.18 - 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.

ART. 19 - 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 e s.m.i. :

- 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);

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'I.A. deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste. La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, e dovrà presentarlo alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio. La ditta 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, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

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

La ditta è tenuta, al rispetto della normativa vigente in materia di contenimento dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione del Covid-19.

ART. 20 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione del servizio, la Ditta aggiudicataria predisporrà il menù con proprio personale qualificato (dietologo, nutrizionista o altro), da sottoporre a valutazione ed approvazione della competente A.S.L. territorialmente competente (Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione). Le tabelle dietetiche sottoposte ad approvazione del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL dovranno essere attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); il menù proposto dovrà contenere senza oneri aggiuntivi, piatti unici, menù per pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività od altre iniziative/ urgenze in caso di mancato funzionamento del centro cottura. Tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: 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. 21 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato n.2 della Determinazione n. 1567 del 5/12/2016 dell'Assessorato dell'igiene e dell'assistenza sociale della RAS rubricato "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

Specificata attenzione dovrà essere prestata nei casi in cui è necessaria la predisposizione di una dieta speciale, con preferenza per prodotti non industriali.

Le grammature degli alimenti, 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 concordati con il Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima conformi a quanto descritto nella tabella merceologica.

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, ecc.)

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

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

È assolutamente vietato:

- bruciare il cibo
- 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
- doppiare le porzioni di carboidrati.

Acqua di rete

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, preferibilmente di rete. È una scelta di qualità e di rispetto per l'ambiente.

ART. 22 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi porzione 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). La frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 23 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

La Ditta deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritti all'art. 44 del D.P.R. 327/80) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

Essi devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla stazione appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa-eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 24 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati. 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 stesse, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 25 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

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

ART. 26 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 21 "Norme e modalità di preparazione", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' severamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, fatta esclusione per le forme riportate nell'articolo 11 del presente capitolato. 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.11 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 (Ufficio Tecnico /Urbanistica), 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. 27 – 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. 28 - COMITATO MENSA SCOLASTICA E RUOLO DELLA SCUOLA

Con apposita Deliberazione dell'organo esecutivo potrà essere istituita la Commissione per la mensa scolastica, con funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio. La Scuola dovrà in ogni caso nominare un referente per la salute e l'educazione alimentare con il compito di coordinare a livello di Istituto tutte le iniziative relative all'educazione alimentare, la diffusione di informazioni in merito e il censimento degli alunni con allergie alimentari, intolleranze alimentari, malattie endocrine, nutrizionali o metaboliche, nonché collaborare con il Comune per la realizzazione e il monitoraggio del programma alimentare e ambientale sostenuto nel presente documento.

Ruolo degli insegnanti

L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata, se si supera un eventuale iniziale rifiuto, grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino ad un positivo spirito di imitazione verso i compagni e incoraggiandolo all'assaggio e alla progressiva accettazione dei diversi gusti e sapori.

Gli insegnanti, già sensibili grazie alla loro valida formazione professionale sui principi dell'alimentazione, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull'importanza dei sensi nella scelta alimentare, sull'importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti, rivestono un compito cruciale nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino (soprattutto in situazioni particolari o disagiate), con nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari, gestendo con serenità le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio. I docenti hanno pertanto un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare, anche con il coinvolgimento attivo delle famiglie, al fine di favorire l'acquisizione di abitudini alimentari corrette.

ART. 29 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli in loco (Centro cottura, refettorio, locali accessori) finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato. E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti, pena la rescissione del contratto. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 30 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi dall'utilizzo delle attrezzature e del centro cottura del Comune, casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia. In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto. I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti: R.C.T

R.C.T.	Per sinistro	Euro 2.500.000,00
R.C.T.	Per persona	Euro 1.000.000,00
R.C.T.	Per danni a cose o animali	Euro 1.000.000,00
R.c.a.	Per sinistro	Euro 2.000.000,00
R.c.a.	Per persona	Euro 1.000.000,00

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza entro la data definita dal R.U.P. Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

ART. 31 – CONTRATTO

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

Rinuncia All'aggiudicazione

Poiché l'offerta presentata dall'appaltatore ha validità 180 giorni, qualora l'appaltatore non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune pertanto la Stazione Appaltante provvederà all'escussione della cauzione provvisoria.

ART. 32 - SUBAPPALTO

Il subappalto è disciplinato dall'articolo 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. .

ART. 33 – 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. 34 – PENALI

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

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 500,00
- Ingresso di personale non dipendente dalla Stazione Appaltante e dall'Appaltatore all'interno dei locali della mensa € 500,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00/a pasto
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati senza cause di forza maggiore: € 2.000,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00/a portata
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 500,00/a pasto
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 150,00/a portata
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 500,00
- Rinvenimento di parassiti: € 500,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: da € 500,00 a € 1.000,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 500,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 2.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 1.000,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 1.000,00

- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 1.000,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 1.500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155: € 1.500,00
- Gravi casi di intossicazione alimentare: € 3.000,00
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi: € 1.000,00 più applicazione sanzionatoria prevista dalla normativa vigente;
- Mancata attuazione delle offerte migliorative e/o aggiuntive proposte in sede di gara: € 3.000,00.
- Tutte le azioni che nel presente capitolato sono espressamente vietate e non comprese nel suddetto elenco: € 500,00 per ciascuna azione, escluso il sub-appalto per cui si rimanda all'art 37 del presente capitolato.

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino 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.

ART. 35 - 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. 36 - PAGAMENTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico del pagamento delle fatture mensili presentate dalla Ditta per il servizio fornito. Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla Ditta avviene a mezzo disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta, emesse a norma di legge, riepilogative per servizio reso (ossia fattura distinta per scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado suddivisa pasti insegnanti, pasti personale Ata e pasti alunni. La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente somministrati relativamente alla prenotazione informatica dei pasti.

L'ufficio pubblica istruzione del Comune effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La stazione appaltante effettuerà la liquidazione della fattura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità contributiva. I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla stessa a favore della Impresa Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

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

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

Al riguardo l'appaltatore si obbliga ad allegare alle fatture mensili:

- copia del DM 10/ DMA;
- dichiarazione sostitutiva di atto notorio del responsabile attestante l'inclusione nei DM 10/DMA degli operatori impiegati nei servizi di cui trattasi;

- dichiarazione relativa all'avvenuta applicazione del contratto collettivo nazionale di categoria relativo alla categoria di riferimento.

- Elenco dettagliato delle ritenute erariali e previdenziali effettuate per ciascun dipendente in qualità di sostituto d'imposta

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni suddette, che qualora dovesse risultare non veritiera, comporteranno la risoluzione del contratto, fatte salve le conseguenti denunce agli organi giudiziari.

L'aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, oltre che le norme della presente convenzione, le norme in vigore o emanate in corso d'opera e che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio di cui trattasi.

In ottemperanza alla Legge di Bilancio 2018 (articoli 911 e ss. della legge n. 205 del 27 dicembre 2017) la Ditta Appaltatrice del Servizio non potrà più corrispondere ai lavoratori/collaboratori la retribuzione/compenso, nonché ogni anticipo di essa, per mezzo di denaro contante, indipendentemente dalla tipologia del rapporto di lavoro instaurato. Le Modalità di pagamento autorizzate per i lavoratori dipendenti dovranno essere obbligatoriamente quelle previste, dal legislatore, dal 1° luglio 2018:

- bonifico (bancario o postale) sul conto - identificato dal codice IBAN - indicato dal lavoratore

- strumenti di pagamento elettronico

- pagamento in contanti presso lo sportello bancario o postale dove il datore di lavoro abbia aperto un conto corrente di tesoreria con mandato di pagamento

- emissione di un assegno consegnato direttamente al lavoratore o, in caso di suo comprovato impedimento, a un suo delegato. Viene considerato comprovato l'impedimento qualora il delegato sia: il coniuge, il convivente o un familiare, in linea retta o collaterale, del lavoratore, purché di età non inferiore a 16 anni.

Art. 37 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore, come sopra costituito assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 3/08/2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni, impegnandosi a : -registrare tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto su uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a., dedicati, anche se non in via esclusiva, comunicare alla stazione appaltante gli estremi indicativi dei conti correnti dedicati entro 7 giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni operative al presente contratto, nonché, nello stesso termine, le generalità il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; - riportare negli strumenti di pagamento utilizzati, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo della gara (CIG) attribuito all'autorità di vigilanza su richiesta della stazione appaltante e, ove obbligatorio il codice unico di progetto (CUP) relativo all'appalto di cui trattasi;

Le parti come sopra generalizzate, convengono che, ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge 13/08/2010 n. 136, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 38 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune, nominerà un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto. Nel caso, il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato all'impresa aggiudicataria;

ART. 39 – CAUSE DI 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 e dunque senza contratto 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) Contratti collettivi nazionali o territoriali
- g) Interruzione non motivata del servizio
- h) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato
- i) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Oltre ai motivi sopra elencati, costituisce causa di risoluzione del contratto la mancata osservanza da parte dell'appaltatore (e dei suoi dipendenti e soci che prestano la loro opera nell'ambito del servizio oggetto del contratto) delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Dorgali. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 40 - 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. 41 - 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: Nuoro.

ART. 42– NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa che ai sensi del D.Lgs 101/2018, 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. 44 - 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.