

	<p align="center">COMUNE DI VILLAMASSARGIA Provincia del Sud Sardegna Piazza Pilar, 28 – 09010 – Villamassargia https://www.comune.villamassargia.ca.it/ ASMEL Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo, 9 - 21013 Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli Partita IVA 03357090129 Codice Fiscale 91055320120 www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica</p>	
--	---	--

CAPITOLATO DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA’ A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (SOSTENIBILE) PER GLI ALUNNI DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI DI VILLAMASSARGIA: ANNO SCOLASTICO 2021-2022 / ANNO SCOLASTICO 2022-2023 / ANNO SCOLASTICO 2023-2024. RINNOVABILI PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI.
CIG: 88201222EE

PREMESSA

Il presente Capitolato riconosce un ruolo fondamentale alla mensa scolastica, considerandola un’attività didattica e formativa a tutti gli effetti, che educa al cibo come salute, legame con il territorio, conoscenza di altre culture e quindi possibilità di integrazione, poiché essa assume spesso anche un ruolo di giustizia sociale nei casi di fragilità economica. Inoltre un’alimentazione sana rafforza il sistema immunitario e il pasto è in linea con le raccomandazioni dell’OMS se è sostenibile e a basso impatto ambientale.

Avvalendosi della consulenza dell’Agenzia LAORE della Regione Sardegna si è sviluppato un Capitolato che mira ad offrire agli studenti e alle famiglie un servizio di ristorazione scolastica di qualità, attento alla provenienza degli alimenti, promuovendo l’impiego di prodotti locali o comunque attinenti alla tradizione gastronomica locale, con un menù vario, che prediliga pasti cucinati all’interno della scuola, anche per limitare la perdita di elementi nutrienti che è un limite dei processi di produzione.

Il Comune ha giovato anche della collaborazione dell’ATS Sardegna – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione ASSL Carbonia che con comunicazione giunta al protocollo dell’Ente n.6791 del 02/07/2021 ha fornito le Note tecniche in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale per la stesura del presente Capitolato, con le quali sono state fornite indicazioni tecnico-operative per la preparazione e la somministrazione di pasti nelle mense scolastiche per garantire agli studenti un pasto sicuro, appetibile ed equilibrato in calorie e nutrienti.

Si vuole evidenziare la necessità di affrontare l'Educazione Alimentare come "momento informativo" e "momento educativo" non separato e distinto rispetto all'apprendimento scolastico, come strumento diretto a migliorare le abitudini alimentari degli alunni, indirizzandosi a soddisfare le esigenze di una platea particolare quale quella degli studenti, non solo dal punto di vista delle caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, ma anche in termini di gradimento sensoriale.

Da questo lavoro emergono come prioritari per quest'Amministrazione:

- l'attenzione verso i prodotti alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola, in particolare, laddove non fossero presenti a Villamassargia, estendendo il concetto di Km 0 all'intero territorio sardo e prediligendo i prodotti locali anche se non necessariamente di qualità certificata (DOP, IGP, etc), con ripercussioni positive anche sul piano economico, ambientale e sociale del territorio;
- l'importanza di prediligere gli alimenti stagionali e di conseguenza adottare differenti menù che si adattino al periodo dell'anno, ciò permette contemporaneamente cibi che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa. In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo. In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione;
- interesse verso gli aspetti interculturali, in considerazione della presenza di alunni di diverse etnie, in quanto i rapporti interculturali rappresentano una delle principali tematiche da affrontare nella società ed in particolare nella scuola, anche mediante la mensa;
- valorizzazione della merenda di metà mattina, prevista nelle linee guida regionali, con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo o comunque da alimenti da prepararsi nella cucina della mensa (sono banditi i prodotti industriali) e con i quali costruire un apposito menù della merenda.

I principali riferimenti normativi e di indirizzo alla base di questo Capitolato sono i seguenti:

- Legge regionale Regione Autonoma della Sardegna n. 31/84 (e successive modifiche e integrazioni) “Nuove norme sul diritto allo studio e sull'esercizio delle competenze delegate”;
- Legge regionale Regione Autonoma della Sardegna n. 25/93 (e successive modifiche e integrazioni) “Trasferimento di risorse finanziarie al sistema delle autonomie locali e modifiche alla legge regionale 1° agosto 1975, n. 33 (Compiti della Regione nella programmazione)”;
- Libro bianco sulla sicurezza alimentare, a cura della Commissione della comunità europea, 2000;
- Reg. CE 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;
- Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. CE 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Legge 4 luglio 2005, n° 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”;
- Decreto legislativo 193/2007 attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Linee guida 2009/10 del Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di Cagliari;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Direzione Generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, 2010;
- Legge Regionale 19 gennaio 2010, n.1 “Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale)”;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, 2011;
- Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, 2012;

- Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Linee guida per l'educazione alimentare 2015, Nota Miur 31 ottobre 2015, s.n.
- Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica, Regione Autonoma della Sardegna, determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016;
- Reg. CE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Linee Guida per una sana alimentazione, Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, 2018;
- Piano Regionale integrato dei controlli ufficiali sulla Sicurezza Alimentare – 2018-2021;
- Indicazioni operative per l'organizzazione del tempo mensa, Miur, 2019.

TITOLO I

Oggetto dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di qualità a ridotto impatto ambientale (sostenibile) per gli alunni degli istituti scolastici di Villamassargia: anno scolastico 2021-2022 / anno scolastico 2022-2023 / anno scolastico 2023-2024, rinnovabili per ulteriori due anni scolastici.

ART. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica e di pulizia, presso gli Istituti Scolastici di Villamassargia e consiste:

- a) nella fornitura del pasto a crudo nonché dei materiali per la pulizia e la sanificazione dei locali cucina e dispensa;
- b) nella preparazione in cucina debitamente attrezzata in loco e sita all'interno dell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende, nella somministrazione del pranzo per gli alunni ed il personale autorizzato degli Istituti Scolastici e della merenda di metà mattina per gli alunni, nel rispetto del menù delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e della tabella dietetica delle grammature predisposte da personale competente per conto della Ditta aggiudicataria;
- c) nello scodellamento dei pasti, nello sbarazzo dei tavoli, nel lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, nella pulizia e sanificazione dei locali cucina e mensa e nell'approvvigionamento delle derrate alimentari nonché dei materiali per la pulizia.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria, allo stesso prezzo di aggiudicazione, anche eventuali estensioni del servizio, per servizi analoghi, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione e compatibilmente con le prescrizioni indicate nel presente Capitolato.

DEFINIZIONI:

- Refettorio: sito nel quale si svolgono la somministrazione e la consumazione dei pasti destinati agli utenti ivi incluse le zone di pertinenza.
- Cucina: locale attrezzato dal Comune dove avviene la preparazione dei pasti seguendo il menù e le tabelle dietetiche fornite direttamente dall'ASL competente.

Nello specifico l'oggetto della gara è la gestione, per gli anni scolastici compresi tra settembre 2021 e giugno 2024, del servizio mensa (fornitura alimenti, preparazione pasti e somministrazione pasti e merende pronti da porzionare “in loco”) per i seguenti istituti scolastici situati nel territorio di Villamassargia: Asilo Nido, Scuola dell’Infanzia, Scuola Primaria e Scuola

Secondaria di primo grado, in particolare specificando che gli alunni frequentanti l'ASILO NIDO, la SCUOLA DELL'INFANZIA e la SCUOLA PRIMARIA sono interessati al tempo pieno e prolungato e quindi al servizio mensa per n. 5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì), mentre gli alunni della SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO per n. 2 giorni a settimana (martedì e venerdì).

A mero titolo esemplificativo, si specifica, comunque, che il servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'affidamento, il quale rientra nella categoria di servizio specificata dall'Allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, può così essere sintetizzato:

- acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, nel rispetto della qualità degli stessi e dei fornitori;
- fornitura 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 eventualmente anche non ricompresi nel presente elenco;
- predisposizione di un menù giornaliero e di uno riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente a cura del gestore; i menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno/inverno e primavera/estate;
- approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti (merenda e pranzo) agli utenti del servizio mensa scolastica secondo il menù giornaliero e quello riservato a diete speciali, utilizzando i centri di cottura comunali posti nel plesso scolastico;
- distribuzione dei pasti presso i locali mensa della scuola;
- possibilità di effettuare controlli periodici per verificare il rispetto degli standard qualitativi;
- preparazione e pulizia dei locali mensa scolastica comunale;
- gestione e organizzazione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel Capitolato;

- preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento, sporzionamento e distribuzione dei pasti all'interno del locale refettorio, con unità lavorative qualificate in misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio;
- fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto (eventuale), consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione, ripulitura e risistemazione dei locali mensa delle scuole, pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e locali annessi;
- gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori;
- le attrezzature acquistate dalla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio nel Centro Cottura Comunale, sono date in comodato d'uso gratuito al Comune per tutta la durata dell'appalto e rimangono di proprietà della Ditta aggiudicataria al termine dello stesso. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutta la strumentazione sono a carico della Ditta aggiudicataria;
- fornitura presso le singole scuole dei piatti in ceramica, bicchieri infrangibili, caraffe in vetro e posate in acciaio, tovagliette e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura facendo presente che è bandita la plastica usa e getta;
- rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese da allegare alle fatture corrispondenti;
- predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori (DUVRI – documento valutazione rischi).

ART. 2 - DURATA DELL’AFFIDAMENTO

La concessione ha durata pari a tre anni, a partire da settembre di ogni anno sino a giugno dell'anno successive, quindi da settembre 2021 a giugno 2024 secondo le modalità specificate di seguito. L'inizio e fine per anno dell'appalto possono subire modifiche dovute all'organizzazione scolastica. In tal caso la Ditta Aggiudicataria del servizio è tenuta ugualmente all'esecuzione del servizio senza pretendere alcun indennizzo di sorta.

Al termine del contratto lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta e preavviso. Tuttavia la stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 mesi. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola alla Ditta aggiudicataria mediante posta elettronica certificata almeno 30 gg prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, stimato nella misura pari a mesi sei

ART. 3 — NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente affidamento rientra nelle definizioni di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

ART. 4 - CRITERI e PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE e PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento dei servizi verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 60, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, commi 3 e 6, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta, analiticamente descritti nel Disciplinare di gara, sono i seguenti:

- Qualità del servizio max. punti 70
- Prezzo del servizio max. punti 30

TITOLO II

Servizio di Ristorazione scolastica con Centro di Cottura della Stazione appaltante

ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio dovrà essere effettuato presso i locali delle sale mensa dell'ASILO NIDO, SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA e SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO, già debitamente allestite e autorizzate allo scopo.

La preparazione dei pasti e la loro cottura dovrà avvenire presso il centro di cottura comunale sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado di Villamassargia. Esclusivamente in caso di guasti presso il centro cottura o per cause di forza maggiore, la Ditta aggiudicataria dovrà in alternativa provvedere alla preparazione di pasti alternativi già approvati dalla ASL presso altri locali.

I pasti dovranno essere somministrati presso le sedi dei refettori dell'Asilo Nido, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo grado (le scuole si trovano all'interno di uno stesso stabile in Via Allende).

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

La Ditta aggiudicataria deve **obbligatoriamente** inviare in sede di offerta tecnica, a pena di esclusione, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici e con copia del preaccordo/convenzione stipulata con i produttori agricoli locali (es: coldiretti, produttori individuali, 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 è responsabile:

- dell'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;

- della preparazione dei pasti, inclusa la preparazione e somministrazione della merenda di metà mattina. Lo spuntino dovrebbe essere un pasto leggero e vario con alimenti come frutta, yogurt, piccolo panino o cracker, preparata con prodotti del territorio, che non appesantisca il bambino e che consenta di arrivare al pranzo con il giusto appetito, sono VIETATI i prodotti industriali;
- dell'allestimento dei tavoli dei refettori ricercando, ai soli fini educativi, il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni in raccordo con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, Gestore, Scuola, Genitori);
- della distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- dello sbarazzo, pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- della fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- della fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio);
- del Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto di pasti e distribuzione presso i refettori distanti dal centro cottura, dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermeici 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;
- di 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;
- di 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);
- di organizzare la somministrazione dei pasti che 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 e con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, sono VIETATI posate e bicchieri monouso di plastica;

- di effettuare 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, con lavaggio in lavastoviglie. La Ditta aggiudicataria inoltre è obbligata a utilizzare detergenti a basso impatto ambientale. L'obiettivo è 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.

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni dell'Asilo Nido, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado del Comune di Villamassargia e dal personale educativo aventi diritto.

Si specifica che l'assistenza (come ad esempio: taglio della carne, sbucciatura della frutta) agli alunni dell'Asilo Nido, della scuola dell'Infanzia e a quelli del 1° anno della Scuola Primaria durante il pranzo, è di competenza esclusiva della scuola e nello specifico dei docenti e del personale Ata presente alla pausa pranzo.

ART. 7 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

Il numero presunto di pasti da preparare ed erogare, nel periodo compreso tra settembre 2021 a giugno 2024, è di circa 71.577 (settantunomilacinquecentosettantasette), secondo i seguenti valori medi riferiti alla dimensione complessiva dell'utenza iscritta e del personale in servizio per l'anno scolastico 2020/2021.

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.

L'eventuale variazione del numero di pasti in più o in meno su base annua non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

ART. 8 - INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire da settembre 2021, con le modalità indicate sia dal presente Capitolato, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte della Stazione appaltante. La mancata attivazione parziale o totale del servizio di fornitura pasti all'utenza non dà diritto alla Ditta aggiudicataria a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale Ditta aggiudicataria o di altri eventi programmati che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà essere avvisata con congruo anticipo (almeno 3 gg. prima) e la Ditta aggiudicataria si impegna a fornire un pasto freddo.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In caso di impossibilità d'utilizzo della cucina di proprietà comunale sita nell'edificio della Scuola Superiore di Primo Grado di Via Allende (per guasto di uno o più impianti - interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, allagamenti - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili), la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un centro di cottura di "emergenza"; tale impianto, così come dichiarato in fase di gara, deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di dei pasti giornalieri ed essere ubicato alla distanza stradale massima di 20 minuti di percorrenza dimostrata con metodo di calcolo telematico (es google maps..). Tale ultima circostanza dovrà essere attestata da conforme dichiarazione del proprietario del centro di cottura, da allegarsi alla relazione tecnico – qualitativa.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

TITOLO III

Organizzazione servizio di ristorazione scolastica

ART. 10 — TABELLE DIETETICHE E MENU' SCOLASTICI

Il **MENÙ** proposto deve essere composto da un primo piatto e da un secondo piatto (eventualmente sostituibili da un piatto unico), un contorno, pane e frutta. I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta. Devono essere realizzati un menù invernale ed estivo e dei menù per le occasioni di festa e dei menù speciali, predisposto da professionista esperto nel settore (dietologo, nutrizionista), nonché deve essere garantita 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.

La Ditta aggiudicataria è tenuta presentare i suddetti menù, nonché le annesse tabelle dietetiche, tabelle merceologiche e grammature predisposte da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, etc) e nel rispetto delle **Linee Guida regionali della Regione Sardegna** (det. RAS n.1567 del 5 dicembre 2016) e delle **Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica** (Ministero della Salute anno 2010).

In particolare la dieta speciale personalizzata nei casi di comprovate situazioni patologiche dovrà essere redatta da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, etc) individuato dalla Ditta Aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, contenente tutti gli ingredienti dei pasti proposti e le grammature, se differenti da quelle del menù comunitario. La Dieta Speciale deve essere trasmessa agli uffici comunali competenti che provvederanno alla trasmissione al Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione, per le verifiche di competenza.

Si ricorda che quando si vieta un alimento, verrà escluso dalla dieta:

- l'alimento tal quale (es. uova, latte, arachide, etc);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, etc);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come derivato o coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Per quanto riguarda nello specifico le diete speciali per soggetti celiaci, qualora gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato alla dieta speciale senza glutine, può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni a condizione che sia prevista una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione delle diete

speciali rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Inoltre la Ditta aggiudicataria si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Villamassargia e senza oneri aggiunti, 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.

Nei pasti della settimana, i primi piatti devono essere costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi di stagione (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva, solo per poche ricette può essere impiegato il burro, mentre il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

ART. 11 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione della Stazione appaltante, le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

La Ditta aggiudicataria può effettuare, in via temporanea e previa comunicazione alla Stazione appaltante, una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni ai coordinatori degli Istituti Scolastici di Villamassargia al fine di permettere una chiara informazione dell'utenza.

La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre.

- a inserire nei menù eventuali modifiche che si rendessero necessarie, su richiesta della Stazione appaltante o su indicazioni/prescrizioni impartite dall'ASL;
- a redigere specifico ricettario delle preparazioni alimentari inserite in menù e ad aggiornarlo ogni qualvolta si rendesse necessario.

ART. 12 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il menù deve altresì tenere conto dei Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti Raccomandati per la popolazione italiana dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA) e dei requisiti di sicurezza concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a:

- presentare al Comune e alla ASSL i menù con le grammature di tutti gli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione, distinte per fasce di età, in osservanza a quanto indicato nelle **Linee Guida regionali della Regione Sardegna** (det. RAS n.1567 del 5 dicembre 2016) e nelle **tabelle 1 e 2** (tratte dalle "**Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica**" Ministero della Salute anno 2010), indicative dell'apporto calorico del menù e della frequenza di alimenti proposti;
- mettere a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio le tabelle Dietetiche con le grammature, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione;
- comunicare ogni variazione sostanziale al menù somministrato che deve essere, di volta in volta, concordata con la Stazione appaltante, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.S.L. competente;
- rispettare stagionalità, filiera corta e tutte le caratteristiche merceologiche ed igieniche indicate nell'**Allegato 2** contenuto nelle **Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica** (det. RAS n.1567 del 5 dicembre 2016).

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.

Nel perseguire obiettivi di sicurezza alimentare nel servizio di ristorazione scolastica il Comune fa propri i principi del “Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000” della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, in particolare:

- 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 seguir 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 aggiudicataria 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.

Ai fini del presente Capitolato si adottano le seguenti definizioni:

-prodotto “biologico”: 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;

- prodotti “tipici”: 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;
- prodotto “tradizionale”: 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;

- filiera corta: 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;
- prodotto "fresco": prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

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 **obbligo** della Ditta aggiudicataria fornire l'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:

- 30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche;
- 20% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP;
- 30% del numero di materie prime alimentari impiegate tradizionali, 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

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad indicare per ciascun prodotto impiegato informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine e privilegiando i prodotti sardi e quelli definiti a Denominazione di Origine Protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (prodotti IGP) come sopra definiti.

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 aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La Ditta aggiudicataria deve altresì 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 aggiudicataria 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 - ORDINATIVI DEI PASTI E VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

La Ditta aggiudicataria dovrà essere dotata 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, di cui di seguito; in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale scolastico registrare le presenze e la scuola dovrà comunicare formalmente via posta certificata i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione.

Al fine di ottimizzare le operazioni di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti la Stazione appaltante 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, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentono di visualizzare la propria anagrafica. La rilevazione quotidiana delle presenze è effettuata direttamente presso ogni plesso scolastico con l'ausilio di un adeguato sistema informatico in grado 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 verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tenendo conto inoltre delle tariffe personalizzate ad esso associate. Il sistema informativo deve assicurare 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 badge, 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;

Si ricorda che in caso di mancato funzionamento del sistema informatizzato sarà cura del personale scolastico registrare le presenze e la scuola dovrà comunicare formalmente via posta certificata i nominativi degli alunni presenti al pranzo suddivisi per classe e grado di istruzione. La Ditta aggiudicataria dovrà mettere obbligatoriamente a disposizione dei propri dipendenti un portatile con connessione internet in modo da agevolare la consultazione, sul sistema informatico suddetto, della prenotazione giornaliera dei pasti degli studenti e dei docenti. Le verifiche sui pagamenti verranno effettuate sulla base del numero di pasti somministrati che dovrà corrispondere al dato indicato dal sistema informatizzato.

ART. 14 - IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Gli standard igienici e di qualità riportati di seguito, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 14.1 - FORNITURA E RICEVIMENTO DEL PASTO A CRUDO E DERRATE ALIMENTARI NON DEPERIBILI

Le operazioni di ricevimento del pasto a crudo giornaliero e delle derrate alimentari non deperibili presso la cucina dell'asilo nido, devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 14.2 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

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 (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross-contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

É vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio. che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

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

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

ART. 14.3 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio e preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e di guanti monouso;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- sulle confezioni del pasto a crudo inviate alla cucina in loco della Scuola Secondaria di Primo Grado dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
- il lavaggio e taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 14.4 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

ART. 14.5 - COTTURA

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

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte indicate nella "linea refrigerata";
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura);

- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C;
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;

ART. 14.6 - LINEA REFRIGERATA

- È ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, bolliti, brasati e ragù per lasagne;
- dovranno essere predisposte schede di registrazione per il monitoraggio del processo;
- le carni cotte da somministrare fredde dovranno invece necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione;
- è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 14.7 - CONDIMENTI

- Le paste e il riso in bianco devono essere unicamente conditi a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro fuso, non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione;
- il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva;
- prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso;
- ogniqualvolta sarà prevista la somministrazione di pesce, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli

dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato;

- per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di oliva o olio extravergine di oliva.

ART. 14.8 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

- La produzione deve garantire il rispetto della marcia in avanti e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- l'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastronorm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 14.9 -DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria si impegna a elaborare, preparare e a somministrare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Tali diete, qualora previsto, potranno essere elaborate dall'ASL competente per territorio o approvate dalla stessa, nonché diete per motivi religiosi.

Per la gestione dell'intero processo "diete speciali", la Ditta aggiudicataria dovrà immediatamente redigere specifica procedura documentata.

ART. 14.10 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

La Ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10:00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

ART. 14.11 -INTRODUZIONE "PRANZI AL SACCO"

Inoltre la Ditta aggiudicataria si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Villamassargia e senza oneri aggiunti, 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.

ART. 14.12 – RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.6.

ART. 15 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso il plesso dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura.

Ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti deve essere preventivamente approvata dalla Stazione appaltante.

ART. 16 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione e la preparazione avvenga secondo le modalità previste dal presente Capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

ART. 17 – CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO

I Responsabili Comunali, gli Organi Ispettivi competenti, potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione della Ditta aggiudicataria e nei locali cucina e refettori degli Istituti Scolastici ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo. I controlli avverranno in contraddittorio con ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria

L'accesso ai refettori sarà consentito anche ai componenti della Commissione mensa (la cui composizione è stabilita con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 52/2016) previo assenso da parte della Stazione appaltante. L'attività della Commissione mensa sarà limitata alla valutazione delle caratteristiche organolettiche del pasto, alla verifica del mancato rispetto del menù, al controllo delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti e alla pulizia degli ambienti. È fatto comunque divieto ai componenti della Commissione mensa di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal Capitolato d'appalto attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso (sulla media di 10 porzioni scelte casualmente). È compreso anche l'accesso ai documenti di consegna. È altresì facoltà della Stazione appaltante 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 dalla Ditta aggiudicataria. La Stazione appaltante 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 della Ditta aggiudicataria di sostituire immediatamente i quantitativi respinti, pena la rescissione del contratto.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di conservare quotidianamente una campionatura degli alimenti serviti per almeno 72 ore, in contenitori o sacchetti sterili adatti a tale uso.

Il personale Comunale addetto, oltre ai competenti organi sanitari, potranno verificare le conformità delle forniture mediante esame a vista o indagine di laboratorio.

I controlli verranno effettuati sulle derrate consegnate e mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore, che saranno accessibili agli incaricati della Stazione appaltante per l'intero periodo di validità contrattuale. Se una o più partite di merci venissero dichiarate inaccettabili in quanto non conformi alle condizioni contrattuali la Ditta aggiudicataria provvederà senza obiezioni al ritiro dei prodotti. In caso di contestazioni sulle qualità dei prodotti, il personale della Ditta aggiudicataria manterrà un atteggiamento collaborativo con gli incaricati della Stazione appaltante e ne accetterà le decisioni.

Qualora si verificasse che la Ditta aggiudicataria non fosse in grado di sostituire la merce o non ritenesse opportuno farlo, la Stazione appaltante provvederà direttamente a sostituire la merce rifiutata con altra di qualità conforme, addebitando alla Ditta aggiudicataria la spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

La Ditta aggiudicataria provvederà nel minor tempo possibile alla sostituzione della merce non idonea e comunque entro 6 ore dalla comunicazione anche solo telefonica.

La Ditta aggiudicataria è responsabile a tutti gli effetti delle merci non idonee e giacenti presso la dispensa della cucina, la Stazione appaltante è sollevata da ogni tipo di responsabilità. Il ritiro della merce è totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

Qualora le merci consegnate, non rispondenti ai requisiti contrattuali, venissero accettate per esigenze di servizio malgrado il minor valore, la Stazione appaltante ne informerà e detraerà il 25% del valore giornaliero (pasti erogati) mediante trattenuta sugli importi del mese.

Se la non rispondenza della merce ai requisiti fosse convalidata da certificati di analisi, il fornitore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi sostenute dall'Stazione appaltante e le penali che la Stazione appaltante riterrà di applicare in conformità a quanto espresso dall'articolo relativo alle penali.

La Ditta aggiudicataria 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. 18 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento allo specifico alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 - disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica (det. RAS n.1567 del 5 dicembre 2016);
- Decreto Legislativo n. 3.1 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 "direttiva allergeni" e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

ART. 19 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.

La Ditta aggiudicataria, per i servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i Piani di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004; tale documentazione, entro 30gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante. Qualora necessario, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta alla Stazione appaltante.

La Ditta aggiudicataria deve stipulare e aggiornare il contratto con laboratori per le analisi periodiche previste dalla legge.

ART. 20 - CONSEGNA PASTI A CRUDO GORNALIERI E DERRATE

Le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti consegnati, la loro qualità merceologica e le modalità di trasporto e consegna, saranno strettamente confacenti alle legislazioni vigenti ed al regolamento locale di igiene e dovranno rispondere

alle caratteristiche specificate nelle tabelle merceologiche prodotte dalla Ditta aggiudicataria.

Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dal Lunedì al Venerdì, preferibilmente tra le ore 8.00 e le ore 9.30, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di Autocontrollo. Il documento di trasporto delle derrate e pasti giornalieri crude deve riportare tutte le indicazioni necessarie ad individuare qualità e quantità dei prodotti forniti e all'identificazione degli stessi (rintracciabilità delle derrate e degli eventuali semilavorati); una copia di tale documento resterà alla Stazione appaltante.

ART. 21 - QUALITA' E QUANTITA' DEGLI ALIMENTI

Qualità e caratteristiche delle derrate alimentari dovranno rigorosamente corrispondere a quanto previsto dal presente Capitolato e a quanto presentato dalla Ditta aggiudicataria in sede di offerta.

Le qualità e le pezzature dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

Le derrate dovranno corrispondere agli standard qualitativi richiesti, documentati da analisi e certificazioni che attestano la qualità del prodotto.

La fornitura dovrà comprendere, su richiesta motivata e comprovata da certificato medico, regimi alimentari particolari, senza alcuna spesa aggiuntiva per la Stazione appaltante.

ART. 22 - TRASPORTO

Il trasporto dei pasti a crudo giornalieri e delle derrate dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti.

I mezzi di trasporto dovranno possedere le autorizzazioni necessarie e dovranno essere in grado di conservare durante il trasporto le temperature previste nelle normative vigenti e le condizioni igrometriche ideali, pena la non accettazione della merce.

ART. 23 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo potrebbero influire sul normale espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria si deve dunque impegnare comunque a fornire un regolare servizio.

TITOLO IV

Strutture, arredi, attrezzature

ART. 24 - ARREDI ED ATTREZZATURE

Le attrezzature acquistate dalla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio nel Centro Cottura sito nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende sono date in comodato d'uso gratuito al Comune per tutta la durata dell'appalto e rimangono di proprietà della Ditta aggiudicataria al termine dello stesso. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutta la strumentazione sono a carico della Ditta aggiudicataria. Qualora si ravvisassero danni arrecati a locali, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente alla Ditta aggiudicataria

ART. 25 - ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE

La Stazione appaltante eroga a proprie spese la corrente elettrica e l'acqua per gli edifici facenti parte della presente concessione e sono a proprio carico le spese per il riscaldamento della cucina e del refettorio dei locali annessi.

Si specifica anche che in tema di consumi energetici, nella scelta delle attrezzature elettriche la Ditta aggiudicataria deve utilizzare:

- apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/LIE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
- apparecchi "ad uso professionale" a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

ART. 26 - CONSEGNA ALLA DITTA DI IMMOBILI E IMPIANTI

La Stazione appaltante dà in consegna alla Ditta aggiudicataria per la durata del rapporto di concessione, a titolo di comodato, i locali e gli impianti degli ambienti destinati al servizio di ristorazione scolastica ed ubicati nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende.

Ai fini della concessione in uso della cucina sarà redatto apposito verbale di consegna con lo stato di conservazione. Detto verbale di consegna, controfirmato dal rappresentante delegato della Ditta aggiudicataria, conterrà l'espressa assunzione dell'obbligo di mantenere quanto ricevuto in uso in buono stato di conservazione per l'intera durata del contratto di concessione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta:

- al controllo ed eventuale sostituzione delle stoviglie annerite, graffiate o sbeccate;
- al controllo delle attrezzature per verificare il buono stato di conservazione e l'idoneità dei materiali ed eventuale manutenzione e/o sostituzione in caso di guasto. I certificati relativi agli interventi di

manutenzione/sostituzione devono essere consegnati alla Stazione appaltante;

- ad effettuare la pulizia e sanificazione, secondo le frequenze e le modalità stabilite nel piano di sanificazione del manuale di autocontrollo redatto dalla Ditta aggiudicataria stessa, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 (utilizzando proprie attrezzature e proprio materiale). Tali attività, inoltre, dovranno anche essere effettuate in tutte le aree di servizio accessorie, compresi corridoi, servizi igienici, locali in uso, scale e passaggi di accesso;
- ad effettuare la disinfestazione e derattizzazione dei refettori, della cucina e delle aree perimetrali esterne, prima dell'inizio del servizio e successivamente, secondo necessità ed, in ogni caso, almeno ogni 4 mesi dall'intervento precedente.

Durante il periodo di gestione la Ditta aggiudicataria è tenuta a custodire e a conservare in buono stato le strutture concesse in comodato e non può concedere a terzi il godimento delle stesse, senza il preventivo assenso della Stazione appaltante.

La Ditta aggiudicataria si assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali ed alle attrezzature di proprietà della Stazione appaltante, dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione. La Ditta aggiudicataria, inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture concesse in comodato senza previa autorizzazione della Stazione appaltante. Le strutture concesse in comodato dovranno essere impiegate esclusivamente per il servizio effettuato per gli utenti degli Istituti Scolastici di Villamassargia, disciplinato dal presente Capitolato.

La Ditta aggiudicataria si impegna tassativamente a fornire ed installare le attrezzature richieste/offerte prima dell'inizio del servizio.

Tutte le attrezzature, apparecchiature utilizzate devono possedere le caratteristiche richieste dalle normative in materia. La Ditta aggiudicataria deve, inoltre, fornire alla Stazione appaltante tutte le certificazioni di collaudo delle eventuali attrezzature installate nel corso della concessione, oltre che le certificazioni relative ai materiali e oggetti che entrano in contatto con gli alimenti (M.O.C.A.). Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria. Sono, altresì, a carico della Ditta aggiudicataria gli interventi e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso della concessione, per ottemperare a prescrizioni di legge intervenute.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera della gestione, sarà addebitata totalmente alla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere ad una revisione completa delle attrezzature - in particolare forno, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrice almeno annuale, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio di ristorazione scolastica e servizi di pulizia di cui dovrà fornire documentazione alla Stazione appaltante.

ART. 27 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

In qualunque momento, su richiesta della Stazione appaltante, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, la Ditta aggiudicataria sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della Ditta aggiudicataria, la Stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 28- MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi utilizzati.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale di tutte le attrezzature del refettorio e della cucina.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei tempi prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 40% del valore di costo delle macchine nuove.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della Ditta aggiudicataria le seguenti:

- a) sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda;
- b) pulizia di sifoni, di pilette di scarico, riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- c) interventi su apparecchiature preposte al mantenimento dei cibi alle temperature di somministrazione previste dalle vigenti leggi;
- d) interventi su apparecchiature preposte al lavaggio di stoviglie, bicchieri, e altre attrezzature;
- e) interventi su apparecchiature e attrezzature preposte al servizio lavanderia compreso nel presente Capitolato.

Sono a carico della Stazione appaltante le manutenzioni straordinarie inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti della cucina, della lavanderia e dei locali annessi; in questo caso, la Ditta aggiudicataria, per segnalare e richiedere l'intervento manutentivo, dovrà inviare all'Ufficio Comunale preposto un'apposita relazione che evidenzia in modo dettagliato la necessità dell'intervento straordinario.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre attivare un servizio di "Pronto intervento di manutenzione" in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature ed a quanto contemplato nel presente Capitolato.

ART. 29 – MODIFICAZIONI

La Ditta aggiudicataria si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

ART. 30 ACCESSI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dalla Stazione appaltante

TITOLO V

Prodotti per la pulizia e la sanificazione dei locali cucina e sala mensa

ART. 31 – SERVIZIO DI PULIZIA E PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE

La Ditta aggiudicataria deve effettuare presso tutti i locali utilizzati per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolo, le seguenti operazioni:

- 1) sanificazione dei tavoli, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti;
- 2) apparecchiatura e sparecchiatura;
- 3) pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- 4) pulizia e sanificazione utensili, piani di lavoro, carrelli, cucina, forno, vassoi, taglieri e arredi vari della cucina;
- 5) pulizia e sanificazione di pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per rifiuti, servizio igienico utilizzato dal personale di cucina;

La Ditta aggiudicataria, per le attività di sanificazione previste dal presente Capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi alla vigente normativa sui detergenti: Regolamento CE 64-8/2004, e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato;
- il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice,
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti.

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco. Tutti i prodotti dovranno essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose. Dovranno essere approvvigionati ed impiegati i seguenti prodotti:

- detersivo per lavare a mano le stoviglie, dovrà essere neutro e essere inodore;
- detersivo liquido per lavastoviglie, dovrà essere a basso contenuto schiumogeno poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici, avere ottima risciacquabilità tale da eliminare, con un normale ciclo di lavaggio, ogni traccia di detersivo sulle stoviglie;

- brillantante liquido per lavastoviglie, dovrà essere neutro, essere esente da coloranti poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici;
- anticalcare per lavastoviglie, dovrà essere liquido a base acida;
- detergente liquido sgrassante per superfici lavabili dovrà non essere corrosivo;
- pulitore per forni, filtri per cappe, dovrà essere liquido, essere un prodotto alcalino, non provocare disturbi per inalazione;
- detergente abrasivo per la pulizia di superfici dure dovrà essere cremoso ad azione leggermente abrasiva, antigraffio, non provocare disturbi per inalazione;
- sanificante per superfici dure, termometri a sonda ed attrezzature, dovrà essere registrato al Ministero della Salute, essere liquido, avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram + e gram -, muffe e lieviti, non provocare disturbi per inalazione;
- detergente liquido per vetri, dovrà contenere alcool isopropilico, non essere in forma di aerosol e non provocare disturbi per inalazione;
- detergente igienizzante per pulizia manuale di pavimenti, dovrà essere neutro se per pavimenti in linoleum, essere a schiuma frenata, avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram + e gram -, muffe e lieviti, avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 15%;
- detergente liquido per bagni, piastrelle, ceramiche colorate, marmo e per tutte le superfici lavabili, dovrà avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 28%, essere esente da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose;
- detergente decalcificante per servizi igienici, dovrà essere liquido, avere alto potere battericida.

Si specifica, inoltre, che la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune di Villamassargia.

TITOLO VI

Personale

ART. 32 - PERSONALE

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del centro cottura impiegato, sarà svolto da personale della Ditta aggiudicataria. L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria. 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 coordinamento e la responsabilità della preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'Ditta aggiudicataria devono essere affidati al personale con esperienza maturata nel settore della ristorazione collettiva dei quali presenterà in sede di offerta i profili professionali. Tali figure dovranno, in ogni caso, essere in possesso di esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione scolastica, in pari profilo.

I profili professionali del personale responsabile del servizio, ai diversi livelli, dovranno essere presentati in sede di offerta.

La Ditta aggiudicataria trasmetterà all'Stazione appaltante i *curricula* professionali delle figure sopracitate del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite.

E' richiesta l'applicazione integrale (parte economica e parte normativa) del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro settore Turismo - Pubblici Esercizi - Norme per la ristorazione collettiva. Fermo restando l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di dare attuazione, nei confronti del personale dipendente della Gestione uscente, all'atto dell'assunzione del servizio, alle norme di cui all'accordo nazionale per i cambi di gestione nel settore della ristorazione collettiva, così come inserite nel vigente C.C.N.L. del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", anche in considerazione della gravissima crisi occupazionale del territorio, le ditte partecipanti all'appalto dovranno avvalersi, in caso di aggiudicazione, in via prioritaria degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impegnati nel servizio di cui trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali, per il periodo di durata del servizio.

La Ditta aggiudicataria inoltre dovrà provvedere ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio. Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, ASL e all'occorrenza con il Dirigente scolastico. Il Coordinatore responsabile dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed

eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune, per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta aggiudicataria, si intendono come presentate direttamente alla Ditta aggiudicataria. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la Ditta aggiudicataria dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione alla Stazione appaltante. Prima dell'avvio del servizio sarà ufficialmente comunicato il nominativo del responsabile che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio ed effettuare periodiche visite alle sedi di preparazione e distribuzione pasti.

ART. 33 - ORGANICO

La Ditta aggiudicataria 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; la Ditta aggiudicataria è tenuta a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25 utenti. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a trasmettere alla Stazione appaltante l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche e la relativa documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e infortunistici, ai sensi del comma 7 dell'art. 18 della legge 19/03/1990, n.55.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicati alla Stazione appaltante.

La Stazione appaltante si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio. In tale caso la Ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico della Stazione appaltante.

Il gestore deve dare formale assicurazione di avere alle dipendenze un'équipe tecnica con almeno n. 1 dietista nutrizionista che sarà il referente per quanto riguarda la composizione del menù e che si renderà disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del committente, del personale scolastico e dei genitori, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sui problemi dell'alimentazione.

Il gestore dovrà assicurare il servizio con proprio personale, sia per la fornitura e trasporto del pasto a crudo, sia per la preparazione in locale comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, 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 dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, la Ditta aggiudicataria dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare alla Stazione appaltante e a terzi. La Ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. La Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'ad_2 del D. Lgs_39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 34 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La Ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art_42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (in materia di tutela della salute e *della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

ART. 35 - FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE

La Ditta 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 dalla Stazione appaltante. La Stazione appaltante si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere alla Ditta aggiudicataria di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi, enterotossici. I soggetti che resteranno positivi dovranno essere allontanati per tutto

il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

La Stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti. Tali richieste saranno comunque concordate con l'ASL del territorio.

TITOLO VII

Protezione dei dati personali

ART. 36 - PREMESSA

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili nello svolgimento del servizio oggetto della presente concessione, la Ditta aggiudicataria assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, la Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

ART. 37 - FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA

I dati potranno essere trattati dalla Ditta aggiudicataria esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato speciale.

ART. 38 - OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, la Ditta aggiudicataria nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

ART. 39.1 -ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite web o altri mezzi - dovranno essere concordati con la Stazione appaltante; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite, e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune di Villamassargia.

ART. 39.2 FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO UE N. 679/2016

Laddove richiesto dalla Stazione appaltante, la Ditta aggiudicataria (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli interessati l'informativa prevista dal Regolamento UE n. 679/2016, nei modi e nei formati specificati dalla Stazione appaltante.

ART. 39.3 - PROPRIETÀ DEI DATI

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dalla Ditta aggiudicataria, i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva della Stazione appaltante, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dalla Ditta aggiudicataria alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento la Stazione appaltante ne faccia richiesta.

ART. 39.4 - DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI

Viene fatto esplicito divieto alla Ditta aggiudicataria di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare gli interessati per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente Capitolato; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte della Stazione appaltante.

ART. 39.5 - BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO

All'atto della conclusione o alla revoca della concessione, dopo aver restituito i dati (se esistenti), i dati detenuti dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

Se richiesto dalla Stazione appaltante, dopo averli restituiti alla Stazione appaltante stessa, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

ART. 40 - NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la Ditta aggiudicataria provvederà alla nomina - con atto scritto - di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

ART. 41 - RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la Ditta aggiudicataria è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal nuovo **Regolamento UE n. 679/2016**, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata alla Stazione appaltante da parte della Ditta aggiudicataria. Parimenti dovrà da parte essere messo in atto e rispettato quanto prescritto in materia di misure minime di sicurezza.

ART. 42 - FORMAZIONE PERIODICA PER GLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO DEI DATI

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza ai propri incaricati del trattamento dei dati, in particolare in occasione di assunzioni, variazioni significative di incarico o di responsabilità, evoluzioni tecnologiche o normative. Tale formazione è obbligatoria per legge e deve essere erogata con frequenza almeno annuale.

TITOLO VIII

Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro

ART. 43 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

La Ditta aggiudicataria entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

La Ditta aggiudicataria deve comunicare alla Stazione appaltante il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

La Ditta aggiudicataria dà atto, senza riserva di sorta, di aver eseguito, unitamente al rappresentante della Stazione appaltante all'uopo incaricato, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio, di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente 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.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta aggiudicataria.

È fatto divieto al personale della Ditta aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori delle aree di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato speciale, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, etc.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, occhiali e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Durante le operazioni di sanificazione è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

La Ditta aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica

all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 44 - VERIFICA PERIODICA DELLE MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE

In qualità di Responsabile del trattamento dei dati, la Ditta aggiudicataria si impegna a verificare periodicamente la corretta adozione delle misure minime e idonee di sicurezza, a segnalare tempestivamente alla Stazione appaltante eventuali situazioni di rischio o criticità e a relazionare, almeno annualmente, sulle misure di sicurezza adottate.

La Ditta aggiudicataria riconosce alla Stazione appaltante il diritto a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza messe in atto, anche mediante personale o soggetti esterni opportunamente incaricati dalla Stazione appaltante stessa.

TITOLO IX

Oneri e assicurazioni a carico dell'Ditta aggiudicataria e della Stazione appaltante

ART. 45 - ONERI A DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- le autorizzazioni sanitarie per l'esercizio di attività di ristorazione presso la cucina sita nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende;
- tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- gli oneri relativi alla tassa per i rifiuti solidi urbani. Tale onere graverà solo per il periodo dell'anno di effettivo utilizzo dei locali da parte della Ditta aggiudicataria, calcolato in mesi ovvero frazione di mese superiore a 15 giorni;
- le spese di manutenzione, così come previsto dal Capitolato, delle attrezzature, degli impianti, dei locali utilizzati per la gestione dei servizi oggetto del presente contratto;
- la redazione definitiva, entro 30 gg. dall'inizio del servizio, del documento sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008. Il documento deve essere trasmesso alla Stazione appaltante la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la Ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 180 gg. dall'inizio dell'attività;
- il rimborso delle spese relative alla stipula del contratto nella forma prevista dalla vigente legge.

ART. 46 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

La Stazione appaltante si impegna a fornire alla Ditta aggiudicataria i locali per la cottura, per la distribuzione e il consumo dei pasti e a fornire energia elettrica, gas e acqua.

ART. 47 - VALORE COMPLESSIVO DELL'AFFIDAMENTO

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso.

Comunque l'importo complessivo presunto del valore dell'affidamento dei servizi previsti del presente Capitolato per il periodo compreso tra settembre 2021 e giugno 2024 viene stimato in € **393.673,50** (IVA al 4% esclusa), di cui € 1.080,00 per oneri di sicurezza non soggetti a riduzione. Non sono ammesse offerte in aumento.

ART. 48- PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatta salva l'ipotesi di risoluzione contrattuale, verranno applicate le seguenti penalità in presenza delle seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di euro 5.000;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di euro 3.000;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti a crudo veicolato alla cucina sita nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende = sanzione di euro 3.000 per ogni tipologia;
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella cucina sita nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende = sanzione di euro 3.000;
- 5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di euro 2.000;
- 6) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e la cucina sita nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende = sanzione di euro 1.000 per ogni tipologia;
- 7) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da personale addetto al centro di cottura, alla cucina sita nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di euro 1.000 per ogni tipologia;
- 8) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti a crudo = sanzione di euro 1.000 per ogni tipologia;
- 9) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti a crudo veicolati = sanzione di euro 1.000.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

- 1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara = sanzione di euro 1.000;
- 2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato = sanzione di euro 2.000.

C) MENU' BASE E DIETETICI

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di euro 750;
- 2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menu = sanzione di euro 500 per ogni tipologia di prodotto;
- 3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di euro 500 per ogni portata.

D) QUANTITA'

- 1) mancata consegna di una portata presso la cucina sita nell'edificio della Scuola Secondaria di Primo Grado di Via Allende = sanzione di euro 2.000;
- 2) non rispetto delle grammature previste = sanzione di euro 1.000;
- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di euro 1.000;
- 4) mancata consegna del materiale a perdere = sanzione di euro 1.000.

E) TEMPISTICA

- 1) il ritardo nella consegna dei pasti a crudo che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti = sanzione di euro 500,00;
- 2) il mancato rispetto del tempo massimo di erogazione dei pasti tra la fine della produzione e l'inizio della somministrazione = sanzione di euro 500,00.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli, mediante lettera raccomandata o telefax.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

Il Comune ha il diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- 1) per arbitrario abbandono del servizio assunto, salvo che per cause di forza maggiore;
- 2) dopo il verificarsi di gravi, ripetute frequenti violazioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relative al servizio, non sanate pur a seguito di regolare diffida da parte del Comune;
- 3) contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte del gestore o del personale dello stesso adibito al servizio;
- 4) inosservanza da parte del gestore di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- 5) quando il gestore si renda colpevole di frode;
- 6) in caso di apertura della procedura fallimentare nei confronti del gestore;
- 7) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente, sia indirettamente che per interposta persona, i diritti e gli obblighi relativi al contratto ed al presente Capitolato senza il consenso scritto da parte del Comune;
- 8) ogni altra inadempienza o fatto non contemplati nel presente Capitolato che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

La decadenza e la risoluzione del contratto, indicato nel presente articolo, comportano l'automatico incameramento della cauzione da parte del Comune, salvo il risarcimento dei

danni per le spese sostenute dalla Stazione appaltante per continuare a garantire il servizio.

ART. 49 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora, a seguito di controlli diretti ed immediati, venga constatata l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti a crudo sono in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire caldo non raggiungano la temperatura di 65°C. o presentino problemi di mancato rispetto del menù previsto, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere tassativamente entro 45 minuti dalla segnalazione telefonica del Comune a sostituire o integrare i pasti contestati. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, la Stazione appaltante provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'articolo 48.

ART. 50 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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. La Ditta aggiudicataria si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'Industria Alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. La Ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità. La Ditta aggiudicataria sarà altresì responsabile per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e alla Stazione appaltante stessa durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia.

La Ditta aggiudicataria si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel

corso dell'appalto.

In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, pro evento:

- R.C.T per sinistro € 2.500.000,00
- R.C.T per persona € 1.000.000,00
- R.C.T per danni a cose o animali € 1.000.000,00
- R.c.a. per sinistro € 2.000.000,00
- R.c.a. Per persona € 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. L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro evento, per ogni anno assicurativo.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante, 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 della Ditta aggiudicataria già attive. In assenza di tali polizze il contratto non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta aggiudicataria per la richiesta di risarcimento. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla Stazione appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 51 -STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, ed in ogni caso secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dalla Stazione appaltante con apposita nota. Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta della Stazione appaltante che porrà a carico della Ditta aggiudicataria le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. La Stazione appaltante in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

La Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata, dovrà:

- presentare la garanzia fideiussoria, in misura dei 10% dell'importo contrattuale, secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che è considerata "terza" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla Ditta aggiudicataria, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; la Stazione appaltante potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'Art. 48 del presente Capitolato.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Stazione appaltante.

Ove non provveda in modo conforme agli adempimenti di cui sopra ed alla consegna alla Stazione appaltante della documentazione richiesta, la Stazione appaltante procederà con la revoca dell'affidamento nei confronti dello stesso, acquisirà la cauzione provvisoria ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria di gara.

L'affidamento oggetto del presente contratto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per la Stazione appaltante finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 32, comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016, la Stazione appaltante avrà la facoltà di ordinare, in casi di urgenza, l'esecuzione anticipata del contratto, in tutto o in parte, alla Ditta aggiudicataria che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

ART. 52 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare in 8 giorni il termine entro il quale si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso tale termine e valutate non accoglibili le giustificazioni addotte, la Stazione appaltante risolve il contratto mediante dichiarazione comunicata alla Ditta aggiudicataria con lettera raccomandata a.r..

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per la Stazione appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria, si procederà ad interpellare la seconda classificata (riferimento gara d'appalto) al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, la Stazione appaltante si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Ditta aggiudicataria di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 53 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto con comunicazione inviata a mezzo lettera raccomandata a.r., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta aggiudicataria e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 cod. civ., le ipotesi di seguito indicate:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento nei confronti della Ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta aggiudicataria;
- abbandono del contratto;
- motivi di pubblico interesse e/o necessità;
- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile alla Ditta aggiudicataria;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli

- obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta aggiudicataria, anche a seguito di diffida della Stazione appaltante;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
 - impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
 - interruzione non motivata del servizio;
 - subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori autorizzati;
 - cessione del contratto a terzi;
 - totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto;
 - variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante;
 - utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;
 - mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti della Ditta aggiudicataria.

La risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo comporta inoltre che la Ditta aggiudicataria non potrà partecipare alla successiva gara per i servizi di ristorazione indetta dalla Stazione appaltante.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo al risarcimento dei danni. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante avrà la facoltà di riaffidare il servizio secondo quanto stabilito nell'Art. 52, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla Ditta aggiudicataria con la quale il contratto è stato risolto.

Alla Ditta aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Stazione appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta aggiudicataria nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

ART. 54 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato e contenute nell'offerta, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti.

Ai fini delle verifiche antimafia, la Ditta aggiudicataria si impegna a comunicare alla Stazione appaltante i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti.

La Ditta aggiudicataria si impegna a riferire tempestivamente alla Stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso in quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

ART. 55 - DANNI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 56 - PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo per lo svolgimento dei servizi del presente Capitolato sarà effettuato con cadenza mensile posticipata, dietro presentazione di regolari fatture emesse in base ai pasti effettivamente prodotti e somministrati e alle derrate consegnate, nel periodo di riferimento, unitamente ai report mensili richiesti.

Per l'emissione delle fatture la Ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica".

ART. 57 - REVISIONE PREZZI

I prezzi dei pasti, a partire dal 2° anno di durata contrattuale, potranno, a domanda, essere annualmente adeguati tenendo conto del valore aggiornato dell'inflazione calcolata dall'ISTAT. Gli indici di riferimento, per le diverse voci di costo di cui all'offerta presentata in sede di gara, sono costituiti dal FGI con riferimento alla colonna riportante la media annua.

La richiesta di adeguamento deve essere formulata entro il 31 luglio di ciascun anno (per il primo aggiornamento: luglio 2022).

La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

ART. 58- OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Con l'accettazione del presente affidamento la Ditta aggiudicataria, a pena di nullità del contratto, sottostà agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della Legge 136 del 13/08/2010 "Piano straordinario contro le mafie", nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

ART. 59- CONTENZIOSO E FORO COMPETENTE

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Cagliari.

ART. 60 - RINVIO

Il presente Capitolato, i diritti e gli obblighi da esso nascenti sono regolati dalla Legge italiana.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative qui richiamate.