



CITTÀ DI CARBONIA

PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITÀ TELEMATICA SU SARDEGNA CAT PER L'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO. PERIODO: 2020-2023

CAPITOLATO D'ONERI



TITOLO I: INDICAZIONE GENERALI	4
Art. 1 - Oggetto dell'Appalto:	4
Art. 2 - Servizio di ristorazione scolastica	7
Art. 3 - Standard minimi di qualità del servizio: descrizione del servizio.	8
Art. 4. Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande, quantità minime ed inderogabili:	8
Art. 5 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto.....	10
Art. 6 – Trasporti	10
Art. 7 - Consumi energetici.....	10
Art. 8 – Requisiti degli imballaggi.....	11
Art. 9 - Informazione agli utenti	11
Art. 10 - Riduzione e gestione dei rifiuti, riduzione dei consumi energetici e miglie di ambienti	12
Art. 11 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.....	12
Art. 12 - Documenti da presentare per l'offerta tecnica.....	13
Art. 13 – Iscrizione al servizio, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, della rilevazione presenze e verifica corresponsione rette utenza.	13
Art. 14 – Modalità di scelta del contraente: criteri di valutazione delle offerte	15
Art. 15 – Variazioni migliorative	15
Art. 16 – Criterio di aggiudicazione	19
Art. 17 – Valore dell'appalto	20
TITOLO II: SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO	21
Art. 18 - Elenco sedi e dimensione presumibile dell'utenza	21
Art. 19 – Locali, Impianti, Attrezzature e Arredi presso le singole scuole	24
Art. 20 - Calendario di erogazione del servizio	25
Art. 21 – Inizio della fornitura del servizio.....	25
Art. 22 – Durata	25
Art. 23 – Ordinativi dei pasti	26
Art. 24 – Interruzione del Servizio	26
TITOLO III: IL SERVIZIO MENSA	27
Art. 25 - Caratteristiche delle Derrate Alimentari.....	27
Art. 26 - Etichettatura delle derrate alimentari	27
Art. 27 - Igiene della Produzione	27
TITOLO IV: MENÙ E TABELLE DIETETICHE	29
Art. 28 – Composizione e Caratteristiche del Menù	29
Art. 29 – Tabelle dietetiche.....	30
Art. 30 – Quantità degli ingredienti	30
Art. 31 – Diete Speciali per il servizio di ristorazione scolastica.....	30
Art. 32 – Diete di transizione (Diete in Bianco) per il servizio di ristorazione scolastica	32
TITOLO V: VEICOLAZIONE DEI PASTI	33
Art. 33 – Contenitori.....	33
Art. 34 – Mezzi di Trasporto	33
Art. 35 – Orari di Trasporto e consegna dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica	33
TITOLO VI: LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	35
Art. 36 – Tabella Pesi a Cotto.....	35
Art. 37 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.....	35
Art. 38 – Informazioni ai Commensali	37
Art. 39 – Disposizioni igienico-sanitarie	37
TITOLO VII: STRUTTURA ORGANIZZATIVA	38
Art. 40 – Personale	38
Art. 41 – Organico e Addetti	38
Art. 42 – Responsabile dell'esecuzione del servizio.....	39
Art. 43 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)	40
Art. 44 – Applicazioni contrattuali	40
TITOLO VIII: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	41
Art. 45 – Disposizioni igienico-sanitarie	41
Art. 46 – rifiuti	41
Art. 47 – Manutenzioni e spese di funzionamento del centro per la produzione pasti.....	42
TITOLO IX: PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA	43
Art. 48 – Disposizioni in materia di sicurezza	43
Art. 49 – Referenti della Sicurezza	43
Art. 50 – Divieti.....	43



TITOLO X: CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	44
Art. 51 – Diritto di controllo del Comune.....	44
Art. 52 - Direttore dell’esecuzione del contratto.....	44
Art. 53 - Sospensione dell’esecuzione del contratto	44
Art. 54 – Altri soggetti preposti al controllo	44
Art. 55 – Tipologia dei Controlli - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Asl.....	45
Art. 56 – Tipologia dei Controlli - Ente appaltante	46
Art. 57 – Tipologia dei Controlli - Commissione mensa	46
Art. 58 – Conservazione campioni e divieto di riciclo.....	46
TITOLO XI: ONERI INERENTI L’APPALTO E IL CONTRATTO	47
Art. 59 – Rinuncia all’Aggiudicazione.....	47
Art. 60 – Obblighi e divieti dell’Aggiudicatario	47
Art. 61 – Monitoraggio	48
Art. 62– Assicurazioni	48
Art. 63 – Spese, imposte e Tasse	49
Art. 64 – Penali	49
Art. 65 – Rilievi e Procedimenti di applicazione delle Penalità.....	51
TITOLO XII: PAGAMENTI	52
Art. 66 – Prezzo dei Pasti.....	52
Art. 67 – Corrispettivi	52
TITOLO XIII DISPOSIZIONI FINALI	53
Art. 68 – Subappalto del servizio.....	53
Art. 69 – Clausola Risolutiva Espressa.....	53
Art. 70 – Risoluzione per Inadempimento	53
Art. 71 - Sottoscrizione del Contratto	54
Art. 72 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici	54
Art. 73 - Norma di rinvio	54
Art. 74 - Foro competente.....	54
Art. 75 - Privacy	54
TITOLO XIV: ALLEGATI	56



TITOLO I: INDICAZIONE GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'Appalto:

Aspetti generali:

a) l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Carbonia (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno il Centro di Produzione Pasti ubicato in Via delle Cernitrici, presso il Centro delle Politiche Giovanili, di proprietà comunale. Le zone dell'edificio da dedicare al servizio, sono concesse in comodato d'uso per la durata del presente appalto. L'appaltatore, pertanto, non corrisponderà al Comune alcun canone, ma sarà chiamato a sostenere le spese di cui al titolo VIII del presente Capitolato e quelle previste dal Codice Civile.

Il servizio, avente ad oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado ubicate nel comune di Carbonia, nel periodo 2020-2023, prevede:

- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito - caldo", in multirazione, presso i plessi scolastici;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con sporzionamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta a garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60° e 65°C fino al momento del consumo) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.), da installare, su richiesta del Comune, presso ogni Centro di Ristorazione;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie a perdere riciclabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.
- Iscrizione al servizio mensa, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, della rilevazione presenza, e della verifica corresponsione rette utenza

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

La dotazione, presso il centro cottura di Via delle Cernitrici di tutte le attrezzature, necessarie e funzionali all'espletamento del corretta gestione del servizio.

La manutenzione e la pulizia dei carrelli termici è a carico della I.A.

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. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Riferimenti normativi:

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- 1) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla



- legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- 2) Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 – Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998;
 - 3) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
 - 4) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) (pubblicato in G.U. serie generale n°220 del 21 settembre 2011);
 - 5) Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n.50 Codice dei contratti pubblici;
 - 6) Linee guida regionali per la Ristorazione scolastica approvate con determinazione dirigenziale n. 1567 del 05/12/2016;
 - 7) Linee guida regionali per la "Ristorazione collettiva extra-scolastica ed extra-ospedaliera", adottate con determinazione n.1403 del 26/11/2018
 - 8) 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;
 - 9) 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;
 - 10) Reg. CE 852 /2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - 11) Reg. CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
 - 12) Reg. CE 854/2004;
 - 13) Reg. CE 882/ 2004;

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e alla L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione scolastica, promuovendo il consumo di alimenti privi di organismi geneticamente modificati.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'albo dei fornitori degli agriturismi, istituito con la L.R. n. 1/2010, può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli.

Tra le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto si segnalano inoltre:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;



- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

Per prodotto **biologico** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Per prodotti **provenienti da agricoltura integrata** si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico", tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente



all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n.350;

Per **prodotto "tradizionale"** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna), tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Per prodotto da **filiera corta** si intende un prodotto proveniente da una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato (massimo tre: produttore, trasformatore, consumatore) e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

Per prodotto a **"freschezza garantita"** si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni;

Per prodotto da **"agricoltura sociale"** si intende un prodotto proveniente da imprese agricole e ittiche che hanno sviluppato servizi innovativi rivolti all'inclusione sociale e al reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, all'assistenza e alla riabilitazione delle persone in condizioni di disagio, al supporto alla famiglia e alle istituzioni didattiche.

La **Carbon footprint** (letteralmente, "impronta di carbonio") è l'ammontare dell'emissione di CO₂ attribuibile ad un prodotto. Viene così misurato l'impatto che tali emissioni hanno sui cambiamenti climatici di origine antropica. La carbon footprint è espressa in termini di kg di CO₂e (CO₂ equivalente).

Art. 2 - Servizio di ristorazione scolastica

I servizi prevalenti connessi alla ristorazione scolastica sono i seguenti:

- a) approvvigionamento da parte del centro di cottura delle materie prime costituite da prodotti destinati alla trasformazione, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso il centro di cottura di Via delle Cernitrici, adeguatamente attrezzato, con potenzialità delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta;
- b) scodellamento e sporzionamento dei pasti;
- c) fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sala cucina e sale da pranzo ecc. da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria;
- d) fornitura presso le singole scuole di stoviglie come meglio specificato nel successivo articolo "Riduzione e gestione dei rifiuti, riduzione dei consumi energetici e miglieorie degli ambienti" ;
- e) pulizia e sanificazione delle cucine, dei refettori e locali annessi, sgombero dai rifiuti;
- f) trasporto delle materie prime dai centri di produzione fino al centro di cottura;
- g) trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici;
- h) gestione informatizzata della rilevazione pasti e prenotazione giornaliera degli stessi attraverso l'utilizzo di un programma applicativo di iscrizione al servizio, di rilevazione presenze e riscossione crediti.



Art. 3 - Standard minimi di qualità del servizio: descrizione del servizio.

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nei precedenti articoli e nei successivi articoli da 4 a 13.

Tali standard sono da considerarsi minimi; essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente e sugli stessi possono essere apportate unicamente variazioni migliorative.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n.102 del 3 maggio 2013).

L'offerente dichiara di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000, rilasciata da un ente certificatore accreditato/riconosciuto da ACCREDIA, in corso di validità applicato al servizio di ristorazione oppure un idoneo sistema di assicurazione della qualità; in caso di ATI/consorzi il requisito deve essere posseduto da tutti i componenti.

Il servizio dovrà essere realizzato in conformità a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle specifiche ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice degli appalti e della qualità della formazione degli operatori.

Art. 4. Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande, quantità minime ed inderogabili:

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

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova; i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" di cui all'allegato "Tabelle Merceologiche". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- ◆ *Carne deve provenire:*

- per almeno il 40% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di



origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

◆ *Pesce deve provenire:*

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

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

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente articolo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007, (CE) N. 889/2008 della Commissione (dal 1° gennaio 2021 regolamento UE 201/848) e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

◆ *Bevande:*

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative al consumo di materiali inquinanti (quali ad esempio la plastica), è obbligatorio l'utilizzo, per quanto riguarda le bevande, dell'acqua della rete idrica urbana. Ciascuna scuola sarà dotata di un distributore di acqua microfiltrata (fredda e a temperatura ambiente) fornita dal Comune di Carbonia.

L'acqua somministrata nel corso dei pasti deve essere servita in contenitori riutilizzabili e correttamente sanificati a cura e a carico della Ditta aggiudicataria.

Sono a carico della Ditta, inoltre, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri.

Il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.



Nell'ipotesi di non utilizzabilità dell'acqua della rete idrica urbana, la Ditta dovrà garantire la fornitura di acqua minerale in possesso dei requisiti previsti dalle norme vigenti, sigillata in bottiglie PET da cl 50 in quantità sufficiente per il consumo durante tutti i pasti previsti.

Art. 5 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare; dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 6 – Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- ✓ Veicoli, almeno euro 5.

L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Art. 7 - Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A;
- alla classe A+;
- alla classe A++.

L'offerente dovrà comprovare il rispetto del requisito dell'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alle diverse classi, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Saranno valutati l'apporto al processo produttivo delle attrezzature e degli arredi proposti anche in rapporto alle caratteristiche di sostenibilità ambientale degli stessi (es. efficienza energetica, materie prime utilizzate, qualità costruttiva, capacità di innovazione ecc.).



Art. 8 – Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Al. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- ✓ UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- ✓ UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- ✓ UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- ✓ UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- ✓ UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- ✓ UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 9 - Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- ✓ Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- ✓ Provenienza territoriale degli alimenti;
- ✓ Stagionalità degli alimenti;
- ✓ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- ✓ Modalità di iscrizione al servizio, di prenotazione dei pasti e di pagamento;

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; le professionalità degli esperti di comunicazione coinvolti.



Art. 10 - Riduzione e gestione dei rifiuti, riduzione dei consumi energetici e migliorie degli ambienti

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti potrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. La Ditta potrà proporre la fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali dove sia tecnicamente possibile, come risultante da un sopralluogo effettuato in accordo con la Stazione Appaltante.

Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico alla Ditta.

La medesima resta di proprietà della Ditta e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto.

La macchina lavastoviglie fornita dalla Ditta, con l'obiettivo di ridurre i consumi energetici, dovrà essere dotata dell'etichetta energetica ce ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. Una soluzione alternativa potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale su cui il servizio di mensa insiste.

Art. 11 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche.

I residui potranno essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002 – art. 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure, da comunicare alla ASL competente.

Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà.

Questo tipo di gestione non può essere però la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio.

In ogni singola realtà scolastica deve essere, infatti, valutata l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le cause e intervenendo per superare eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo.

Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale.



Art. 12 - Documenti da presentare per l'offerta tecnica

L'elaborato descrittivo dell'offerta tecnica dovrà essere redatto su formato A4 e composto da un massimo di 30 pagine o 15 fogli (fronte/retro) tutti numerati, ordinato e distinto per argomenti, dovrà contenere l'indice ed essere suddiviso per elementi di valutazione.

L'elaborato dovrà contenere:

- una breve esposizione delle modalità operative e delle prestazioni relative ai requisiti minimi inderogabili richiesti per l'esecuzione del servizio dettagliate nei precedenti articoli del presente Capitolato;
- le proposte migliorative, ovvero le proposte aggiuntive rispetto alle prestazioni minime inderogabili, che verranno valutate in base ai criteri previsti dal successivo articolo 15, relativi ai seguenti 5 punti sotto indicati:
 - a) Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande;
 - b) Gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, della rilevazione presenze e di verifica corresponsione rette utenza;
 - c) Riduzione consumi energetici;
 - d) Percorsi didattici in fattoria;
 - e) Trasporti

L'elaborato potrà contenere, entro i limiti di formato prescritti, descrizioni, e altro materiale illustrativo che il concorrente ritiene utile per illustrare al meglio la proposta. In ogni caso la relazione non dovrà essere generica, ma dimostrare con chiarezza l'approfondimento delle tematiche oggetto del servizio, preceduto da una presentazione e descrizione dell'operatore economico.

La proposta contenuta nella relazione dovrà essere unica, a prescindere dalla forma giuridica del soggetto

concorrente e non dovrà superare nel suo complesso il numero di fogli prescritti. **Le ulteriori pagine non saranno oggetto di valutazione.**

Il contenuto dell'elaborato sarà obbligatorio e vincolante per l'impresa aggiudicataria e costituirà parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto nelle parti migliorative e non in contrasto con il capitolato speciale d'appalto.

Alla relazione dovrà essere allegata:

- scheda derrate alimentari (allegato 8, composta da n.3 fogli: ALIMENTI; SPUNTINO; GIORNATA ALIMENTARE SARDA) in formato PDF, sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale della ditta concorrente alla gara;
- tabella di cui all'art. 41 – Organico e Addetti del Capitolato.

Art. 13 – Iscrizione al servizio, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, della rilevazione presenze e verifica corresponsione rette utenza.

Il sistema informatizzato dovrà garantire la semplificazione delle procedure di iscrizione al servizio, rilevazione presenze e prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore. Dovrà essere realizzato completamente su interfaccia web, per tutte le funzioni a disposizione dell'Amministrazione Comunale, e degli utenti. Questa caratteristica permetterà di evitare l'installazione di applicazioni, sfruttando unicamente la connessione internet verso il sistema informativo centralizzato che sarà messo a disposizione dall'aggiudicatario.

In particolare il sistema deve essere tale da agevolare l'utente su tutto il territorio comunale e deve consentire all'Amministrazione Comunale di introitare, tramite l'impresa aggiudicataria che agisce in qualità di agente contabile, direttamente le somme riscosse (versate dagli utenti tramite pagamento con bonifico su c.c.b. o bollettino postale su c.c.p., pagoPA) senza alcuna intermediazione di soggetti terzi. Con cadenza mensile (entro il giorno 5 di ogni mese) l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'accredito a favore dell'ente appaltante, delle somme versate



dagli utenti e dalla stessa riscosse in qualità di agente contabile.

L'impresa aggiudicataria, nel rispetto di quanto disposto dal presente articolo, dovrà porre in essere tutte le azioni necessarie a garantire la piena funzionalità del sistema informativo.

La ditta aggiudicataria dovrà designare e comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo di un proprio incaricato quale referente per tutte le problematiche legate a tale informatizzazione, coordinando eventualmente i soggetti coinvolti.

Il sistema informatizzato dovrà soddisfare i seguenti obiettivi:

1. iscrizione al servizio mediante inserimento dell'anagrafica (nominativo, classe, sezione, tipologia e scuola di appartenenza, ecc..) degli utenti con la possibilità di raccogliere tutti i dati utili alla corretta erogazione del servizio, ivi comprese le specifiche relative alla tipologia di dieta da seguire, fascia di reddito con relative esenzioni ecc.;
2. rilevazione giornaliera delle presenze nei singoli plessi scolastici e trasmissione al centro cottura dei dati rilevati, fornendo, allo stesso, un'indicazione precisa e tempestiva del numero delle presenze effettive nella giornata distinte in base alle tipologie di pasto e al luogo di destinazione;
3. garantire l'unicità della prenotazione da parte dell'utente (blocco delle doppie rilevazioni nello stesso giorno per lo stesso utente, blocco delle rilevazioni di utenti incompatibili con la sede di rilevazione ecc.);

Spetta all'impresa aggiudicataria rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio, tramite personale proprio, o utilizzando i rilevatori presenze già installati presso i plessi scolastici. Per tutte le scuole oggetto dell'appalto spetta all'impresa aggiudicataria la gestione di tutto il processo della ristorazione: dal caricamento nel sistema informatizzato dei dati sulle presenze giornaliere rilevati dalle scuole, all'emissione dei documenti di reports, in base ai quali verrà calcolato l'ammontare dei pagamenti dovuti da parte degli utenti. La gestione di tutto il processo di rilevazione e rendicontazione dovrà essere garantita attraverso l'adozione di un adeguato sistema informativo. I reports comprovanti i pasti somministrati dovranno essere scaricabili dal sistema informativo e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dall'amministrazione comunale;

4. accessibilità al sistema in tempo reale da parte dei genitori e degli altri utenti per la visualizzazione della posizione. L'utente genitore dovrà poter accedere al sistema informativo web, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentiranno di visualizzare la propria anagrafica e le relative informazioni di loro pertinenza, quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito;
5. l'accesso agli Uffici comunali competenti che, in qualsiasi momento, potranno consultare gli archivi anagrafico-contabili sotto forma di reports da utilizzare a fronte di eventuali necessità di archiviazione strumentale dei dati o di ulteriore elaborazione. Per queste elaborazioni i dati dovranno essere scaricabili anche in un formato elettronico standard (XML, Excel, ODF);
6. Associare ad ogni utente un codice utente, utilizzabile e per la rilevazione della presenza e per riconoscere l'utente nella gestione dei crediti e gestione della ricarica;
7. Associare ad ogni utente l'eventuale dieta speciale;
8. la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
9. l'inserimento di pasti in bianco o "cestini", procedendo ad acquisire manualmente le informazioni necessarie per il tramite del personale scolastico o dei genitori;
10. il controllo amministrativo-contabile, sia in termini di fatturazione sia in termini di pagamento delle quote dovute;
11. Assicurare modalità telematiche di acquisto dei pasti;
12. l'interrogazione in tempo reale da parte e dell'ufficio pubblica istruzione dei dati inviati relativi alle prenotazioni (con dettaglio delle prenotazioni, dei pasti in bianco, alternativi,



diete speciali), con segnalazione giornaliera delle criticità (saldo in negativo degli utenti, uscita anticipata dell'utente senza aver usufruito del servizio mensa, entrata in ritardo dopo che la prenotazione sia già stata effettuata ecc.);

13. garantire la prenotazione del pasto anche a coloro che non hanno sufficiente credito e visualizzare le irregolarità al termine della prenotazione, il tutto nel rispetto della privacy e con la finalità di assicurare in ogni caso la fruizione del pasto;
14. possibilità per l'Amministrazione Comunale di gestire assegnazioni di password, gestione password dimenticate e abilitazione/disabilitazione utenti;
15. garantire la gestione dei pasti anche del personale scolastico con l'obiettivo di rilevare i pasti, differenziando queste prenotazioni da quelle degli alunni.

Al fine di consentire le opportune verifiche o statistiche sul servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire:

- l'accesso ai dati anche all'istituzione scolastica, senza alcun costo per la stessa, con le opportune modalità di connessione e nel rispetto della normativa sulla Privacy (D.Lgs. 196/03);
- l'addestramento del personale comunale coinvolto nell'attività di gestione dei dati nel sistema informativo;
- l'assistenza telefonica, in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata del presente capitolato; Inoltre, sono a carico dell'impresa aggiudicataria:
- il costo del sistema informativo e del sistema informatico, i costi di gestione e l'erogazione del servizio attraverso la rete internet;
- gli eventuali oneri di manutenzione e gestione del sistema software e dell'hardware;
- gli oneri aggiuntivi da sostenere a seguito di verifiche ed i reclami da parte degli utenti;
- ogni altra attività ed eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informativo ed il perseguimento degli obiettivi di cui agli artt. 31 e 32 del presente capitolato, oltre ai costi relativi all'adozione delle misure previste dal D.Lgs. 196/2003, in materia di Privacy.

Al termine dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni Scolastiche tutti i dati delle anagrafiche, dei pasti somministrati e di tutti i dati contabili che dovranno essere trasmessi in un formato dati aperto all'amministrazione comunale (p.e.: XML, Excel, ODF) o mediante file di esportazione dal database.

Art. 14 – Modalità di scelta del contraente: criteri di valutazione delle offerte

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'articolo 95 comma 3 dello stesso decreto.

La Commissione valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri di valutazione (votazione espressa in centesimi):

- a) Offerta tecnico-qualitativa: max 75 punti;
- b) Offerta economica: max 25 punti.

Art. 15 – Variazioni migliorative

L'offerta sarà valutata con l'attribuzione dei punteggi specificati negli articoli che seguono al fine di rendere maggiormente trasparenti i criteri di valutazione di natura qualitativa.

I punteggi saranno assegnati in funzione delle evidenze oggettive riportate per avvalorare l'affidabilità dell'offerente nonché, la disponibilità ad offrire funzionalità aggiuntive ed a completamento dei requisiti minimi, opportunamente provate.

15.1: Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande (da 0 a 39 punti);

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITÀ TELEMATICA SU SARDEGNA CAT PER L'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO. PERIODO: 2020-2023



Verranno valutate:

1. Maggiore quota percentuale di prodotti provenienti da agricoltura biologica, sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali rispetto a quanto richiesto nel capitolato speciale d'appalto: fino ad un massimo di 20 punti.

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

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

Per prodotto STG, si intende un prodotto disciplinato dal dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (che ha sostituito i precedenti Regolamenti CE n.509/2006 e n. 2081/1992).

2. Provenienza di prodotti da agricoltura sociale (l'agricoltura sociale comprende l'insieme di pratiche svolte su un territorio da aziende agricole, cooperative sociali e altre organizzazioni del Terzo Settore che coniugano l'utilizzo delle risorse agricole e il processo produttivo multifunzionale a basso impatto ambientale, prioritariamente e progressivamente con metodo biologico, con le attività sociali, finalizzate a generare benefici inclusivi, a favorire percorsi terapeutici, riabilitativi e di cura, a sostenere l'inserimento sociale e lavorativo delle fasce di popolazione svantaggiate e a rischio di marginalizzazione, e a favorire la coesione sociale, in modo sostanziale e continuativo): fino ad un massimo di 2 punti.

3. Offerta supplementare e certificata di prodotti da filiera corta e/o a "freschezza garantita". Per filiera corta si intende un prodotto proveniente da una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato (massimo tre: produttore, trasformatore, consumatore) e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore. Per prodotto a "freschezza garantita" si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni. In questa categoria rientrano anche i prodotti provenienti da territori siti entro il raggio di 50/70 km dalla città di Carbonia, per ridurre l'impatto ambientale connesso con i trasporti ed in particolare le emissioni di gas climalteranti, come la CO₂: fino ad un massimo di 10 punti.

4. Relativamente allo spuntino di metà mattina/pomeriggio sono adottati i criteri di cui ai precedenti punti: fino ad un massimo di 5 punti.

5. Nell'ambito del progetto di promozione dei prodotti tipici sardi, l'offerente potrà prevedere, durante ogni anno scolastico, giornate a tema con la somministrazione di piatti della tradizione culinaria regionale: fino ad un massimo di 2 punti.

Per comprovare tali impegni dovranno essere dichiarati, a richiesta della stazione appaltante, gli accordi di fornitura stipulati dall'O.E. con Organizzazioni di Produttori e/o associazioni di produttori agricoli riconosciute dalla Regione Autonoma Sardegna e/o dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e di quelli provenienti dall'agricoltura sociale.

In linea con il Piano d'Azione Nazionale per il GPP e i criteri ambientali minimi sopra citati, la stazione appaltante mira inoltre a ridurre le emissioni di CO₂ associate alla realizzazione del servizio in tutte le sue fasi, valutando quindi in maniera positiva anche le offerte che sono in grado di ottimizzare le fasi di trasporto e distribuzione dei prodotti alimentari attraverso l'utilizzo di mezzi di trasporto a basse emissioni e/o la riduzione dei chilometri percorsi.

Le qualità e quantità, dei prodotti da utilizzare nella esecuzione del servizio, oltre alle quantità obbligatorie, saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica come riportato nella sotto indicata griglia:



PRODOTTI BIOLOGICI, DOP, IGP, TRADIZIONALI, DA LOTTA INTEGRATA		
Macro categorie merceologiche	Percentuale di aumento espresso sul peso totale al netto della percentuale obbligatoria prevista dall'articolo 4 del presente Capitolato: inferiore a 30%: punti 0; tra 31% e 40%: punti 2; tra 41% e 50%: punti 5; tra 51% e 60%: punti 8; tra 61% e 70%: punti 11; tra 71% e 80% : punti 14; tra 81% e 90% : punti 17; tra 91% e 100% : punti 20.	Max punti 20

PUNTEGGIO AGGIUNTIVO (RIFERIBILE ALLA PERCENTUALE MIGLIORATIVA) PER L'UTILIZZO DI PRODOTTI:		
ortofruttilicoli a "freschezza garantita": punti 0,25 per ogni prodotto impiegato.		Max punti 5
alimentari non ortofruttilicoli e non rientranti tra quelli a "freschezza garantita", provenienti da territori siti entro il raggio di 50/70 km. dal Comune di Carbonia, per ridurre l'impatto ambientale connesso con i trasporti ed in particolare le emissioni di gas climalterante, come la CO2: punti 0,25 per ogni prodotto impiegato		Max punti 5
alimentari provenienti da agricoltura sociale: punti 0,20 per ogni prodotto impiegato.		Max punti 2
		Totale punti 32

SPUNTINO DI METÀ MATTINA/POMERIGGIO.		
Utilizzo di prodotti ortofruttilicoli a "freschezza garantita": punti 0,25 per ogni prodotto impiegato.		Max punti 5
Utilizzo di prodotti alimentari non ortofruttilicoli e non rientranti tra quelli a "freschezza garantita", provenienti da territori siti entro il raggio di 50/70 km. dal Comune di Carbonia, per ridurre l'impatto ambientale connesso con i trasporti ed in particolare le emissioni di gas climalterante, come la CO2: punti 0,25 per ogni prodotto impiegato		
Utilizzo di prodotti alimentari provenienti da agricoltura sociale: punti 0,25 per ogni prodotto impiegato.		

GIORNATA ALIMENTARE SARDA		
Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a garantire menù interamente caratterizzati da specialità della cucina sarda mediante l'utilizzo di prodotti tipici e tradizionali.		Max punti 2
Cadenza menù "sardo" : tre giornate per anno scolastico: punti 1; quattro giornate per anno scolastico: punti 1,5; cinque giornate per anno scolastico: punti 2.		

L'operatore economico dovrà compilare l'allegata scheda - "Scheda derrate alimentare": la mancata compilazione e sottoscrizione digitale impedirà l'attribuzione dei punteggi di cui sopra.



15.2: Iscrizione al servizio, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, della rilevazione presenze e verifica corresponsione rette utenza: da 0 a 19 punti.

Il punteggio sarà assegnato in funzione della disponibilità ad offrire funzionalità aggiuntive, a completamento dei requisiti minimi del precedente articolo art.13:

RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI: (MAX 10)	
<p><u>A) tramite APP: punti 6;</u> <u>B) tramite accesso WEB: punti 4;</u></p>	<p>Le funzionalità di cui ai punti A) e B) possono essere offerte cumulativamente e danno luogo all'attribuzione della corrispondente somma dei punteggi.</p>
PAGAMENTO TARIFFE PASTI: (MAX 9)	
<p><u>C) pagamento tariffe pasto Tramite APP: punti 5;</u> <u>D) pagamento tariffe pasto Tramite esercizi commerciali (minimo 3) convenzionati: punti 4;</u></p>	<p>Le funzionalità di cui ai punti C) e D) possono essere offerte cumulativamente e danno luogo all'attribuzione della corrispondente somma dei punteggi.</p>
TOTALE PUNTI 19	

15.3: Riduzione consumi energetici (da 0 a 6 punti)

Verrà valutata positivamente sia la fornitura di attrezzature di cui attualmente le sale mense sono sprovviste ed il cui utilizzo migliorerà la qualità del servizio reso, sia la sostituzione di attrezzature obsolete e/o giunte alla fine del loro periodo di vita utile. Resta inteso che, resteranno di proprietà del Comune di Carbonia tutti gli impianti, macchine e attrezzature fornite dall'Appaltatore, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione, completi di certificazioni e di libretto di uso e manutenzione ai sensi del D. Lgs. n. 17/2010.

A titolo esemplificativo si indica per l'attribuzione del punteggio:

BRASIERA (a gas, capacità vasca da 60 lt., struttura interamente in acciaio): punti 1

CUOCIPASTA (2 vasche- elettrico capacità 40lt+40lt.): punti 1

Verranno valutate esclusivamente le attrezzature a basso consumo energetico rilevabile da apposita documentazione tecnica.



<p>15.4: Percorsi didattici in fattoria (da 0 a 6 punti).</p> <p>Presentazione sintetica del progetto relativo alle “fattorie didattiche” da ideare, progettare e condividere con le scuole.</p> <p>Il progetto verrà rappresentato mediante una breve descrizione dell’iniziativa, dei temi ambientali e obiettivi su cui è focalizzata, dando risalto alle spese complessive di ogni iniziativa articolata durante il singolo anno scolastico e secondo le esigenze delle singole scuole e delle diverse voci di spesa (es indicazione della spesa per anno scolastico, modello automezzi (scuolabus) da utilizzare).</p>	<p>Numero alunni trasportati per anno scolastico:</p> <p>da 0 a 80 = 0</p> <p>da 81 a 100 = 1</p> <p>da 101 a 150 = 2</p> <p>da 151 a 180 = 3</p> <p>da 181 a 220 = 4</p> <p>da 221 a 250 = 5</p> <p>da 251 a 300 = 6</p>
--	--

15.5: Trasporti (da 0 a 5 punti)

Verrà valutata la dotazione, **e l'utilizzo in concreto**, dei veicoli con le specifiche antinquinamento sotto riportate:

- ✓ Veicoli superiori ad euro 5;
- ✓ Veicoli elettrici;
- ✓ Vetture ibride

Veicoli con specifiche antinquinamento superiori ad euro 5 ovvero veicoli elettrici e/o vetture ibride (da 0 a 5).

Sino al 10% dei veicoli utilizzati	Punti 0
Oltre il 10% sino al 30%	Punti 1
Oltre il 30% e sino al 50%	Punti 2
Oltre il 50% e sino al 70%	Punti 3
Oltre il 70% e sino al 90%	Punti 4
Oltre il 90% e sino al 100%	Punti 5

Art. 16 – Criterio di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75 C(a)
Offerta economica	25 P(a)
TOTALE	100

Il punteggio finale verrà calcolato applicando la seguente formula:

$$\text{Punteggio finale} = C(a) + P(a)$$

Dove:

C(a): punteggio di valutazione attribuito all'offerta tecnica del concorrente (a)

P(a): punteggio di valutazione attribuito all'offerta economica del concorrente (a)



Art. 17 – Valore dell'appalto

L'importo complessivo presunto dell'appalto è di **€1.343.284,87** (un milione trecentoquarantatremiladuecentottantaquattro/87) al netto di IVA in misura di legge, comprensivo di tutte le obbligazioni e costi per oneri per la sicurezza e per la manodopera posti a carico della ditta aggiudicataria, rispettivamente pari a € 1.300,00 (milletrecento/00), non soggetti a ribasso e € 805.455,42 (ottocentocinquemilaquattrocentocinquantacinque/42) calcolati sulla base dei seguenti elementi: figure professionali necessarie, numero di ore di lavoro settimanali, costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (D.D. n. 44 del 27/06/2019 Ministero del Lavoro e politiche sociali).

Il prezzo unitario del pasto a base d'asta ammonta a € 5,0985 (cinque/zeronovecentoottantacinque), IVA esclusa, oltre € 0,0044 (zero/00quarantaquattro) per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI oltre Iva.

I pasti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi.

L'importo è stato determinato tenuto conto, in via puramente previsionale, del numero degli alunni iscritti negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019, sino alla data di pubblicazione del presente bando, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

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

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

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

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio. In tal senso l'appaltatore è obbligato ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi d'aggiudicazione del presente appalto.

E' possibile dar corso a contrazioni del contratto, oltre che nel sopra citato caso ed oltre i limiti del quinto d'obbligo, anche nell'eventualità di soppressione di Scuole derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/o regolamentari, da Delibere degli enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati; in tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla ditta affidataria del servizio.

Nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

**TITOLO II: SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO****Art. 18 - Elenco sedi e dimensione presumibile dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni delle Scuole statali dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado e dal personale docente avente diritto alla mensa.

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, sono di seguito indicate:

SCUOLA DELL'INFANZIA:

ISTITUTO COMPRENSIVO DON MILANI				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
1	Scuola dell'Infanzia Barbusi	Via Santa Maria delle Grazie	0781/698134	0781/662326
2	Scuola dell'Infanzia	Via Dalmazia, s.n.c.	0781/673156	
3	Scuola dell'Infanzia	Via Lombardia	0781/674901	
ISTITUTO COMPRENSIVO "DELEDDA-PASCOLI"				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
4	Scuola dell'Infanzia "Deledda"	Via Roma, s.n.c .	0781/62266	
5	Scuola dell'Infanzia - Cortoghiana	Via Magaldi	0781/60805	0781/60805
ISTITUTO COMPRENSIVO "SATTA"				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
6	Scuola dell'Infanzia - Via Mazzini	Via Mazzini, 66	0781/61954	0781/63799
7	Scuola dell'Infanzia - Via Santa Caterina	Via S. Caterina	0781/675244	

SCUOLA PRIMARIA:

ISTITUTO COMPRENSIVO DON MILANI				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
1	Scuola Primaria "F.Ciusa"	Via Lombardia	0781/670866	0781/662326
ISTITUTO COMPRENSIVO "DELEDDA-PASCOLI"				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
2	Scuola Primaria - Cortoghiana	Via Bresciano	0781/60250	0781/661002
ISTITUTO COMPRENSIVO "SATTA"				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
3	Scuola Primaria - Via Mazzini	Via Mazzini, 66	0781/61954	0781/63799
4	Scuola Primaria - Serbariu	Via S.Caterina	0781/671559	
5	Scuola Primaria "Is Meis"	Via Nicotera	0781/670022	
6	Scuola Primaria "Is Gannaus"	P.zza San Marco	0781/690253	

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:**

ISTITUTO COMPRENSIVO DON MILANI				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
1	Scuola Secondaria di 1° grado "Don Milani"	Via Dalmazia s.n.c	0781/67023 0	0781/662326
ISTITUTO COMPRENSIVO "DELEDDA-PASCOLI"				
	Plesso	Ubicazione	Telefono	Fax
2	Scuola Secondaria di 1° grado "Fara" - Bacu Abis	Via Pozzo Nuovo	0781/65404	0781/661002

Sono fatti salvi eventuali accorpamenti di sedi che dovessero intervenire nel corso della durata dell'appalto.

Il numero complessivo dei pasti erogati negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/19 (sino alla data di pubblicazione del bando), che potranno servire come dato indicativo, sono di seguito riportati:

CONTEGGIO DEI PASTI EROGATI AGLI ALUNNI – INSEGNANTI E PERSONALE ATA ANNO SCOLASTICO 2017/18:

SCUOLE SECONDARIE	ALUNNI	INS. E PERS. ATA	TOT.
MEDIA D. MILANI	1.280	166	1.446
MEDIA BACU ABIS	851	174	1.025
TOTALE	2.131	340	2.471

SCUOLE PRIMARIE	ALUNNI	INS. E PERS. ATA	TOT.
BACU ABIS	2.908	298	3.206
F. CIUSA	7.584	680	8.264
MAZZINI	9.040	958	9.998
IS GANNAUS	4.994	860	5.854
IS MEIS	8.253	842	9.095
SERBARIU	7.923	1.034	8.957
CORTOGHIANA	4.243	507	4.750
TOTALE	44.945	5.179	50.124

SCUOLE INFANZIA	ALUNNI	INS. E PERS. ATA	TOT.
VIA ROMA	1.362	1.866	3.228
CORTOGHIANA	3.512	1.040	4.552
DALMAZIA	8.882	1.439	10.321
MAZZINI	7.271	1.854	9.125
BARBUSI	1.638	456	2.094
CIUSA	2.760	753	3.513
S. CATERINA	8.649	1.121	9.770
TOTALE	34.074	8.529	42.603

**CONTEGGIO DEI PASTI EROGATI AGLI ALUNNI – INSEGNANTI E PERSONALE ATA ANNO SCOLASTICO 2018/19**

SCUOLE SECONDARIE	ALUNNI	INS. E PERS. ATA	TOT.
MEDIA D. MILANI	1.177	160	1.337
MEDIA BACU ABIS	447	148	595
TOTALE	1.624	308	1.932

SCUOLE PRIMARIE	ALUNNI	INS. E PERS. ATA	TOT.
BACU ABIS	2.191	266	2.457
F. CIUSA	7.180	654	7.834
MAZZINI	6.061	941	7.002
IS GANNAUS	5.044	820	5.864
IS MEIS	9.187	990	10.177
SERBARIU	9.514	1.025	10.539
CORTOGHIANA	4.017	407	4.424
TOTALE	43.194	5.103	48.297

SCUOLE INFANZIA	ALUNNI	INS. E PERS. ATA	TOT.
VIA ROMA	1.330	452	1.782
CORTOGHIANA	3.951	1.016	4.967
DALMAZIA	8.044	1.468	9.512
MAZZINI	5.484	1.373	6.857
BARBUSI	1.546	439	1.985
CIUSA	2.117	844	2.961
S. CATERINA	7.391	1.062	8.453
TOTALE	29.863	6.654	36.517

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di procedere ad eventuali integrazioni o diminuzioni dell'entità del servizio prestato dalla I.A. anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il Comune, inoltre, ricorrendone i presupposti, si riserva la facoltà di effettuare modifiche estendendo, eventualmente, il servizio ad altre Scuole oltre quelle sopra elencate.

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



Art. 19 – Locali, Impianti, Attrezzature e Arredi presso le singole scuole

L'I.A. dovrà garantire, presso i refettori scolastici, in modo da tenerne conto all'atto della presentazione dell'offerta, le attrezzature di seguito elencate:

Tavoli da lavoro da sistemarsi nelle sale sporzionamento nelle Scuole:

Dell'Infanzia: Via Liguria, Via Dalmazia, Via Roma, Barbusi, Via S. Caterina, Via Mazzini, Cortoghiana;

Primarie: Via Mazzini, Via Lombardia, Is Meis, Is Gannaus, Serbariu;

Secondarie di 1° Grado: Don Milani, Fara (Bacu Abis).

Armadio porta stoviglie da sistemarsi nelle Scuole:

Dell'Infanzia: Via Liguria, Via Dalmazia, Via Roma, Barbusi, Via S. Caterina, Via Mazzini, Cortoghiana;

Primarie: Via Mazzini, Via Lombardia, Is Meis, Is Gannaus, Serbariu;

Secondarie di 1° Grado: Don Milani, Fara (Bacu Abis).

Stipetti vestiario dipendenti I.A., in materiale facilmente lavabile ed in buono stato, da sistemarsi nelle Scuole:

Dell'Infanzia: Via Liguria, Via Dalmazia, Barbusi, Via S. Caterina, Via Mazzini, Cortoghiana;

Primarie: Via Mazzini, Via Lombardia, Is Meis, Is Gannaus, Serbariu;

Secondarie di 1° Grado: Don Milani, Fara (Bacu Abis).

Le specifiche tecniche dei tavoli d'appoggio e degli armadi per le stoviglie sono contenute nell'Allegato "Tabelle Merceologiche".

Alla scadenza del periodo contrattuale di gestione del servizio, le suindicate attrezzature rientreranno nella piena disponibilità e proprietà dell'I.A.

Sono fatte salve eventuali integrazioni delle suddette attrezzature che si dovessero rendere necessarie.

È obbligatorio effettuare un sopralluogo nella sede del centro di cottura e presso le sale mensa dei singoli plessi scolastici, oggetto della presente procedura, su appuntamento, negli orari e tempi resi disponibili dal Comune. Le richieste di sopralluogo dovranno essere effettuate all'Amministrazione, a mezzo mail, Via XVIII Dicembre, Carbonia, specificando i dati anagrafici della persona incaricata di effettuare il sopralluogo; la richiesta deve, altresì, specificare, indirizzo e recapiti della società.

Dell'avvenuto sopralluogo, verrà rilasciata apposita certificazione, datata, e sottoscritta dalle parti.

Tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti presso il Centro di cottura saranno concessi in uso alla I.A.

L'inventario dei beni di cui sopra risulterà in un apposito verbale di consegna redatto da un rappresentante del Comune e verificato e sottoscritto da un rappresentante della I.A., prima della data di inizio del servizio.

L'I.A. dovrà prendere in consegna i beni di cui trattasi nello stato di funzionalità nel quale gli stessi si trovano con l'obbligo di provvedere, a proprio carico, alla loro riparazione, qualora necessario, alla loro pulizia e manutenzione sia ordinaria che straordinaria, nonché alla loro implementazione se ritenuto, dalla stessa I.A., occorrente per le esigenze del servizio.

Qualora ci siano macchinari o attrezzature diversi che dovessero risultare inservibili e non riparabili o per i quali la riparazione dovesse risultare eccessivamente onerosa rispetto alla sostituzione, operazioni tutte che dovranno avvenire a cura e carico dell'I.A., ne verrà dato atto nel suddetto verbale o in verbale aggiuntivo.

L'I.A. avrà l'obbligo di mantenere in buono stato di conservazione quanto ricevuto in consegna dal Comune e risponderà del loro deterioramento eccedente la normale usura.

Periodicamente, ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, il Comune si riserva di verificare il buono stato di conservazione di quanto dato in consegna all'I.A.



Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di usura e danneggiamenti o di furti, saranno a totale carico dell'I.A., che dovrà provvedervi direttamente entro venti giorni dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune provvederà alle sostituzioni o ai reintegri dandone comunicazione scritta all'I.A. stessa, alla quale sarà addebitato l'importo delle spese sostenute con una maggiorazione del 20% (venti per cento).

Art. 20 - Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi di seguito specificati:

Scuole dell'Infanzia

ore 12,00 (con possibilità di secondo turno o slittamento di orario alle ore 12,30 secondo le indicazioni impartite dalle Direzioni) dal lunedì al venerdì;

Scuole Primarie

ore 12,30 (con possibilità di anticipo alle ore 12,00 e possibilità di effettuazione di secondo turno alle ore 13.30) dal lunedì al venerdì per le classi a tempo pieno e due giorni la settimana, da stabilire con l'autorità scolastica, per le classi a tempo modulare (a titolo esemplificativo e non esaustivo nel plesso di Via Mazzini per la Scuola Primaria si richiede sin d'ora lo slittamento dell'orario in modo da permettere due distinti turni per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria, aventi sede entrambe nel medesimo plesso, la stessa richiesta è estesa per il plesso "Ciusa");

Scuole Secondarie di 1° Grado

ore 13.30 due giorni alla settimana per le classi a tempo prolungato ed un giorno alla settimana per le classi sperimentali, in ambedue i casi i giorni saranno concordati con l'Autorità Scolastica.

SPUNTINO DI METÀ MATTINA/POMERIGGIO: ORIENTATIVAMENTE ALLE ORE 11/11.30 O ALLE ORE 15.30/16.00.

Art. 21 – Inizio della fornitura del servizio

L'I.A. si impegna, dopo la pausa estiva, ad iniziare il servizio di ristorazione scolastica orientativamente a partire dall'avvio delle lezioni, come da calendario scolastico regionale, (possibilmente dal primo lunedì del mese) o dall'eventuale data successiva indicata dal Committente.

Art. 22 – Durata

L'appalto (escluse le eventuali opzioni), avrà la durata di tre anni, con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto. Il servizio si svilupperà, per ogni anno scolastico, orientativamente dalla prima quindicina di ottobre o comunque dall'eventuale data successiva indicata dal Committente e, fino alla fine di maggio per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado, ed al 15 giugno per le Scuole dell'Infanzia.



Art. 23 – Ordinativi dei pasti

In relazione al Servizio di ristorazione scolastica i pasti veicolati dovranno essere forniti dalla I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati dalle scuole, calcolando le quantità relative ad ogni utente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti, previa valutazione positiva da parte della ASL (Servizio SIAN) territorialmente competente; i menù e le relative grammature possono essere rideterminate stagionalmente ed in corso d'opera dal Committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Il Comune comunica alla I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione.

Art. 24 – Interruzione del Servizio

In caso di sciopero del personale o di eventi eccezionali ed imprevedibili che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la I.A. dovrà di norma, quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della I.A. che la stessa non può evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.



TITOLO III: IL SERVIZIO MENSA

Art. 25 - Caratteristiche delle Derrate Alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi: ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e all'allegato n°1 "Tabelle Merceologiche".

Le derrate alimentari, utilizzate per l'erogazione del servizio presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

Art. 26 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa generale e alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto).

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete e 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.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle Leggi vigenti in materia ed alla relativa tabella merceologica.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti e al REG. CE 1169/2011.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

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

Art. 27 - Igiene della Produzione

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

La ditta aggiudicataria è tenuta a dotarsi di appropriate **procedure di autocontrollo Haccp** secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le procedure Haccp dovranno contemplare i rischi, le criticità delle attività, le azioni correttive e le schede di monitoraggio.

Tale manuale di autocontrollo deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e deve essere depositato almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio, nonché fornito in copia al Comune. Il medesimo procedimento deve essere attuato anche in relazione ad ogni variazione e/o



aggiornamento.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Rimane a carico dell'impresa appaltatrice la predisposizione e la richiesta, agli uffici preposti, della documentazione amministrativa e delle relative istanze e certificati, secondo la normativa vigente, per il concreto utilizzo del centro di cottura e di ciascun refettorio.



TITOLO IV: MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Art. 28 – Composizione e Caratteristiche del Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato n°2 "Tabelle Dietetiche e menù estivo-invernale", ove sono riportate le proposte di menù stagionali. I menù sono articolati in menù invernale (indicativamente da ottobre al 21 marzo) ed estivo (indicativamente dal 22 marzo a fine servizio); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Detti menù sono differenziati, per quantità, rispettivamente per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° Grado.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

L'I.A. esporrà il menù in tutti i locali di distribuzione e provvederà a consegnarne copia a tutti gli utenti che ne faranno richiesta.

Struttura dei menù:

Pranzo: per i bambini utenti di Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado e per gli adulti docenti e aventi diritto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- frutta (o yogurt);
- pane;
- Acqua.

Spuntino di metà mattina/pomeriggio: vedi tabelle menù allegate.

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti comprensivi di specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, nonché un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale.

Resta inteso che i prodotti alimentari aggiuntivi in occasione delle suddette festività, **dovranno essere forniti, con le specificità alimentari del caso, anche agli alunni tenuti ad una dieta speciale di cui al successivo articolo "Diete Speciali per il servizio di ristorazione scolastica"**.

Il Comune può richiedere alla I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in sostituzione del pasto caldo, per le Scuole Secondarie di 1° Grado dietro specifica richiesta dell'Autorità Scolastica. Inoltre il Comune in occasione di gite scolastiche o in caso di emergenza può richiedere la fornitura di pasti freddi o di cestini da viaggio o pasti in monoporzione.

Cestino freddo:

- ◆ un panino con formaggio dolce sardo o dolce macomer
- ◆ un panino con prosciutto cotto o crudo (per la Scuola dell'Infanzia il panino dovrà essere confezionato esclusivamente con il prosciutto cotto)
- ◆ un succo di frutta senza zuccheri aggiunti, preferibilmente biologico
- ◆ un pacchetto di crackers (due per le Scuole Secondarie di 1° Grado) oppure una fetta di crostata o torta margherita di fresca preparazione
- ◆ acqua minerale 50 cl in bottiglie PET.
- ◆ un frutto, un pomodoro.



Variazione dei menù:

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti dal Comune. Nessuna variazione può essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della A.S.L. Servizio SIAN.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, anche, eventualmente, sopperendo con un pasto freddo, 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.

Nel caso in cui si verifichi impossibilità di somministrare il primo o il secondo piatto del giorno stabilito, il menù dovrà essere completamente sostituito con quello di un altro giorno, fermo restando l'obbligo per l'I.A. di previa comunicazione agli uffici comunali competenti.

Art. 29 – Tabelle dietetiche

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

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. e fatta salva l'approvazione della ASL Servizio SIAN.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale, secondo lo schema delle tabelle allegate al presente capitolato.

Art. 30 – Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche allegate, nelle quali devono essere riportate le grammature di tutti gli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento, come da allegato "Tabelle di conversione crudo cotto".

Art. 31 – Diete Speciali per il servizio di ristorazione scolastica

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'I.A. si impegna a preparare diete speciali, nel rispetto della vigente normativa e, in particolare delle "**Linee guida Regionali per la ristorazione collettiva extra-ospedaliera ed extra-scolastica ai fini della tutela dei soggetti con allergie e intolleranze alimentari (comprese le persone celiache) e per la promozione dell'utilizzo del sale iodato**", per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:



- la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità , diabete, celiachia, etc..)
- la GRAVITA' della patologia
- la DURATA della dieta
- lo SCHEMA DIETETICO e/o le GRAMMATURE se necessario.

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi tutti gli alimenti, additivi e conservanti vietati.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

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. Tra le diete speciali è prevista anche la fornitura di alimenti preconfezionati, quali, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, omogeneizzati.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente, aderendo il più possibile alla tipologia ordinaria fornita in assenza di situazioni di patologia, al fine di ridurre al minimo la percezione di "diversità" da parte degli alunni tenuti al regime alimentare speciale.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura.

Resta inteso che nel caso di diete speciali necessarie per comprovate situazioni patologiche, come nel caso di diete speciali richieste per esigenze etiche ed etnico religiose, la I.A. potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

La dieta speciale personalizzata dovrà essere elaborata e firmata da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, ecc) individuato dalla Ditta Aggiudicataria, sulla base della certificazione medica specialistica presentata dai genitori del bambino interessato. La certificazione medica specialistica dovrà essere allegata alla dieta speciale.

La dieta speciale dovrà essere in aderenza col menù comunitario, quindi elaborata su quattro settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, contenente tutti gli ingredienti dei pasti proposti e le loro grammature, se differenti da quelle del menù comunitario. Dovrà inoltre elencare tutti gli ingredienti ed alimenti da escludere in quanto vietati.

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

- ◆ l'alimento tal quale (es.uova, latte, arachide,ecc);
- ◆ 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.

La Dieta Speciale sarà trasmessa agli uffici comunali competenti entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta della stessa. L'Ufficio mensa provvederà alla trasmissione alla ASL, servizio SIAN, territorialmente competente per le verifiche di competenza.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

{Norme generali per la preparazione delle diete speciali, con particolare riferimento alle diete prive di glutine: Organizzare il lavoro in modo da evitare contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico comunitario e quelli da utilizzare per la dieta speciale.

Utilizzare, durante la preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei cibi, piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti ESCLUSIVAMENTE alla preparazione



della dieta speciale, compresi i contenitori per il trasporto (legge 123/2005).

La ditta aggiudicataria è tenuta a formare il personale addetto alla preparazione e distribuzione ed a mettere in atto tutte le procedure di sicurezza alimentare che saranno dettagliate nel piano Haccp}

Le derrate per le diete speciali devono essere fornite dall'Impresa Aggiudicataria senza oneri aggiuntivi.

Qualora in via temporanea l'I.A. risulti impossibilitata alla preparazione dei pasti speciali, previa comunicazione agli uffici competenti, potrà procedere anche acquistandoli da altre ditte.

Art. 32 – Diete di transizione (Diete in Bianco) per il servizio di ristorazione scolastica

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta, possibilmente supportata da certificato medico e consegnata all'ufficio mensa comunale, entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva a crudo, da una porzione di prosciutto cotto o fettina di vitello o pollo ai ferri, da un contorno (patate lessate e/o carote crude o lessate o altra verdura cotta condita con olio extra vergine di oliva), pane e frutta, così come verrà concordato dalle parti.



TITOLO V: VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 33 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive modifiche e integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 34 – Mezzi di Trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43. D.P.R. e al Reg CE 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

La I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 35 – Orari di Trasporto e consegna dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica

In relazione al servizio di ristorazione scolastica i pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura della I.A.

La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola Scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

- ◆ Scuole dell'Infanzia:
ore 12,00 (con possibilità di secondo turno o slittamento di orario alle ore 12,30 secondo le indicazioni impartite dalle Direzioni);
- ◆ Scuole Primarie
ore 12,30 (con possibilità di anticipo alle ore 12,00 e possibilità di effettuazione di secondo turno alle ore 13.30);
- ◆ Scuole Secondarie di 1° grado
ore 13.30.

Ad ogni orario di inizio pasto, vale a dire ore 12,00, 12,30, 13,30, deve corrispondere una



consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato dalle singole Direzioni.

Pertanto:

- i pasti per Scuole dell'Infanzia a turno anticipato delle ore 12,00 e delle Scuole Primarie possono venire veicolati contemporaneamente;
- i pasti per Scuole Primarie ed eventuali Scuole dell'Infanzia delle ore 12,30 possono venire veicolati contemporaneamente;
- i pasti per le Scuole Secondarie di 1° grado ed eventuali Scuole Primarie delle ore 13,30 possono venire veicolati contemporaneamente;

In caso di mancato rispetto degli orari come sopra specificati, verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

Per ogni terminale di distribuzione la I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale scolastico firmerà per ricevuta, il ritiro dei pasti, restituendone copia all'I.A.

La scuola dovrà poi, con allegato il fax giornaliero dell'ordine corrispondente e nei termini e modi concordati con il Comune di Carbonia, inoltrare l'originale della ricevuta suddetta all'ufficio Pubblica Istruzione, il quale procederà ai controlli ed agli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.



TITOLO VI: LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 36 – Tabella Pesì a Cotto

La I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione secondo lo schema del modello di cui all'allegato "Tabelle di conversione crudo cotto": tale tabella deve essere formulata in relazione al servizio di ristorazione scolastica per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di 1° grado).

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 37 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni; Misurare la temperatura dei pasti con il termometro al fine di constatarne il corretto valore; non inferiore a 60 °C per i pasti caldi e non superiore a 10 °C per i pasti freddi (ad esempio formaggi);
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
12. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto (concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica);
16. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto (concordando le modalità con l'Autorità scolastica).



I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.283 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.327 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti:

1. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
2. tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente, le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura.
3. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
4. l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
5. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
6. tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura della confezione;
7. evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso scomparto frigorifero);
8. curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
9. non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
10. non ricongelare le materie prime surgelate;
11. non congelare le materie prime acquistate fresche;
12. non congelare il pane;
13. effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
14. non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
15. mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
16. mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
17. le uova pastorizzate una volta aperte, vanno consumate in giornata;
18. curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
19. aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
20. non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
21. non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
22. usare esclusivamente sale marino iodato;
23. non utilizzare "preparati" per purè o dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o la fecola di patate;
24. non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
25. per le operazioni di impanatura a base di latte e uova usare solo uova pastorizzate;
26. per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non



possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito non appena l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato;

27. osservare le grammature degli alimenti approvate dalla ASL.

Per le scuole dell'Infanzia statali e per la prima classe Primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Per quest'ultima deve essere rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti).

Art. 38 – Informazioni ai Commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

Art. 39 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento oltre che alle disposizioni di legge vigenti in materia, a quanto previsto dal Piano di autocontrollo HACCP elaborato dalla I.A. e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.



TITOLO VII: STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Art. 40 – Personale

Nel rispetto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e, in considerazione della situazione locale di emergenza connessa al mantenimento degli attuali livelli occupazionali, derivante dalla crisi economica in atto particolarmente sentita nella realtà della Sardegna, 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 che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali, per il periodo di durata del servizio, prevedendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 81/2015.

In materia di personale la ditta appaltatrice dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- a) applicazione a tutto il personale impiegato nel servizio del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge;
- b) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice;
- c) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- d) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
- e) la ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio Comunale competente prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale;
- f) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a portare avanti il procedimento per la risoluzione del contratto;
- g) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
- h) la ditta appaltatrice è inoltre obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n.81 e successive modifiche e integrazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili;
- i) produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso.

Art. 41 – Organico e Addetti

L'I.A. ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio, fermo restando l'obbligo del rispetto delle norme di cui all'accordo nazionale per i cambi di gestione nel settore della ristorazione collettiva come esplicitato nel primo capoverso del precedente articolo.

L'offerente dovrà esplicitare in specifiche tabelle da inserire nell'offerta tecnica, il piano completo



dell'organico del personale specificando numero, mansioni, livello, monte ore e schema dell'orario di lavoro. In particolare in dette tabelle dovranno essere espresse, anche attraverso indici misurabili e verificabili, il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai fruitori ed alle superfici da riordinare.

L'organico, per tutta la durata del contratto, non dovrà essere inferiore, per numero e categoria professionale, a quello dichiarato in fase di offerta dalla I.A.

L'I.A. interverrà disciplinarmente nei confronti del proprio personale dipendente che dovesse comportarsi in maniera non corretta verso gli utenti ed il personale del Comune.

Il Comune stesso non assume alcuna responsabilità circa eventuali ammanchi o danni imputabili al personale predetto.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l' I.A. dovrà provvedere a tale sostituzione entro 48 ore naturali e consecutive dalla richiesta scritta (anche tramite fax), senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'I.A. deve essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art.17 della Legge n°68 del 12.03.1999 e successive modifiche e integrazioni. A tale scopo dovrà rilasciare al Comune, specifica attestazione.

Ai sensi dell'art.2 del decreto legislativo 04.03.2014 n.39 che introduce l'art. 25 bis nel D.P.R. 14/11/2002 n. 313, il gestore che intenda impiegare al lavoro personale per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori è, altresì obbligato, a richiedere il certificato penale del casellario giudiziale al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

La Ditta appaltatrice sarà obbligata ad osservare e ad applicare le disposizioni contenute nel DPR 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Carbonia" approvato con Deliberazione di Giunta n. 12 del 21/01/2014 e successive modificazioni, per quanto ad essa compatibile. Dovrà impegnarsi, inoltre, in caso di aggiudicazione, a far rispettare dal proprio personale e dai collaboratori gli obblighi contenuti nel suddetto regolamento, per quanto compatibile.

Art. 42 – Responsabile dell'esecuzione del servizio

L'I.A. deve individuare in loco, comunicando al Comune il relativo nominativo, prima dell'avvio dei servizi, il Responsabile dell'esecuzione dei servizi medesimi, che potrà essere unico o distinto per ciascuno dei due servizi oggetto del presente Capitolato.

Tale figura ha il compito di:

- coordinare l'operato degli addetti al servizio;
- garantire la corretta e puntuale gestione del servizio;
- mantenere il necessario e costante raccordo con il Comune.

Ogni comunicazione o richiesta verbale o scritta inerente problematiche relative alla gestione dei servizi effettuata dal Comune al Responsabile si intende, a tutti gli effetti, effettuata nei confronti dell'I.A.

Il Responsabile deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella direzione di un servizio di ristorazione.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i dipendenti preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio, e pertanto deve comunicare, al momento dell'aggiudicazione almeno due recapiti telefonici.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), la I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione al Comune.



Art. 43 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento proposto ex art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

Art. 44 – Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la I.A. anche nei confronti dei lavoratori "soci" se cooperative e nel caso in cui la stessa I.A. non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.

Il Comune quale ente committente dell'appalto si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti, sul rispetto delle condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali .

In caso di ritardo nel pagamento dei compensi diversi dovuti al personale dipendente, l'I.A. verrà invitata per iscritto dal Committente a provvedervi entro i successivi otto giorni. Ove egli non provveda o non contesti formalmente e motivatamente la legittimità della richiesta entro il termine predetto, verranno applicate le penali di cui al presente capitolato, ricorrendone le condizioni, si procederà alla risoluzione del contratto come previsto dalle disposizioni del presente atto.

In ogni caso, accertata la effettiva possibilità con gli enti tutti coinvolti in campo previdenziale, assistenziale, assicurativo e fiscale, il Committente si riserva la facoltà, di pagare direttamente al personale dipendente dell'I.A. gli emolumenti arretrati detraendo il relativo importo dalle somme dovute alla stessa I.A.

Nel caso di formale contestazione delle richieste da parte dell'I.A., il Committente provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni al Servizio Ispettivo della Direzione Provinciale del Lavoro competente per territorio per i necessari accertamenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della I.A.



TITOLO VIII: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 45 – Disposizioni igienico-sanitarie

L'aggiudicatario, nell'esecuzione dell'appalto, dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 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 D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'aggiudicatario dovrà altresì dichiarare, a semplice richiesta della stazione appaltante, nome commerciale e marca dei prodotti utilizzati. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari di tutte le fasi della produzione dei pasti (dall'approvvigionamento fino alla consegna degli stessi) si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg.CE 178 / 2002 e Reg.CE 852 /2004, Reg. CE 853/2004; Reg.CE 854/2004 Reg.CE 882/ 2004 del Pacchetto igiene) e si raccomanda alla ditta aggiudicataria di stilare le appropriate procedure di autocontrollo Haccp (Dlgs.193 /2007).

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta intende utilizzare, devono essere indicate le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili (Ecolabel o equivalenti).

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla Ditta devono essere presenti in ogni centro di produzione pasti; per i prodotti impiegati nelle cucine e sale da pranzo la ditta, a richiesta della Stazione Appaltante, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 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 D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. I detergenti multiuso destinati alla pulizia degli ambienti interni devono rispettare i criteri previsti dal marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel per quanto riguarda la presenza di ingredienti, sostanze e miscele pericolose

Art. 46 – rifiuti

Premesso che nell'intero Comune di Carbonia si attua la raccolta differenziata di tutte le frazioni del rifiuto solido urbano ed è attivo l'ecocentro comunale presso il quale, a carico della I.A., dovranno essere conferire le frazioni di rifiuto solido urbano prodotte, non ricomprese tra quelle oggetto di raccolta porta a porta e/o prodotte in quantità e con frequenze tali da non consentire una efficiente raccolta domiciliare, l'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, dando attuazione a quanto disposto nel vigente Regolamento Comunale di Igiene Urbana, con le modifiche che, nel tempo, dovessero essere, eventualmente, adottate.

I contenitori di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) dovranno essere depositati secondo la normativa sulla raccolta differenziata attuata nel Comune di Carbonia.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della I.A.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

I contenitori e le pattumiere eventualmente occorrenti all'I.A. all'interno dei locali, da utilizzare propedeuticamente al conferimento negli appositi contenitori esterni sistemati dal Comune, devono essere a pedale e muniti di coperchio.



Art. 47 – Manutenzioni e spese di funzionamento del centro per la produzione pasti

Le manutenzioni ordinarie dei locali e delle dotazioni tecnologiche del Centro sono a carico dell'I.A. ed in particolare:

gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria dei locali di produzione, distribuzione, stoccaggio e consumo dei pasti oltre che dei servizi igienici; le manutenzioni ordinarie e programmate dei macchinari, attrezzature e arredi; la gestione e la manutenzione degli impianti speciali e di sicurezza ad uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto rilevazione fughe gas, estintori ecc.);

- manutenzione degli impianti in uso esclusivo, quali: impianto elettrico, terminali dell'impianto di riscaldamento, UTA asservite a locali mensa, impianti specifici come cucine, impianti estrattori, impianto rilevazione gas, impianti elevatori, montascale per disabili ecc.);
- interventi di manutenzione ordinaria dei locali destinati al servizio, quali sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti, ecc.;
- manutenzione e pulizia dell'area verde adiacente ai locali concessi in uso;
- le spese di deostruzione degli impianti di scarico e fognari di competenza.

Gli interventi di manutenzione devono essere registrati su apposito registro che deve rimanere a disposizione del Comune.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta ad eseguire immediatamente i necessari interventi che dovranno essere realizzati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, tramite le ditte concessionarie ufficiali delle attrezzature.

Qualora l'I.A. non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione che gli compete, il Comune si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari incaricando ditte di propria fiducia, addebitando all'I.A. la spesa sostenuta con una maggiorazione del 20% (venti per cento) a titolo di penale.

L'I.A. provvederà, inoltre, al pagamento delle spese correnti di funzionamento di seguito elencate, provvedendo a propria cura e spese all'intestazione dei relativi contratti di somministrazione:

- gasolio per l'impianto di riscaldamento;
- canone di vigilanza dei locali;
- gas e acqua;
- T.A.R.I.;
- telefono e energia elettrica;
- tenuta e manutenzione di apparecchi estintori;
- Manutenzioni e pulizie come meglio ante specificate.



TITOLO IX: PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

Art. 48 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo alla I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/2008 come successivamente modificato e integrato.

Dieci giorni prima dell'inizio del servizio l'I.A. dovrà presentare al Comune copia del documento redatto ai sensi dell'art. 17, lett.a) del suddetto D.Lgs. 81/2008.

L'I.A. dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi derivanti dall'attivazione della gestione oggetto dell'appalto e dall'osservanza dei DUVRI preliminari relativi al servizio oggetto dell'appalto medesimo allegati al presente Capitolato (Allegato n.4), nonché il piano e la gestione dell'emergenza con personale formato ai sensi di legge.

All'interno dei suddetti DUVRI preliminari sono analizzati i rischi derivanti da interferenze e stimati i relativi costi per la sicurezza non assoggettabili a ribasso in sede di offerta. Gli stessi DUVRI potranno essere aggiornati anche su proposta dell'I.A., in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative. I DUVRI potranno, inoltre, essere integrati su proposta dell'I.A. entro 30 gg. dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del Comune.

Art. 49 – Referenti della Sicurezza

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

Art. 50 – Divieti

È fatto divieto al personale della I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature, energia elettrica, ecc.



TITOLO X: CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 51 – Diritto di controllo del Comune

Oltre alla vigilanza e controlli di tipo amministrativo e particolari indicazioni a carattere igienico-sanitario previsti dal presente Capitolato, la ditta appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le indicazioni contenute nel manuale di autocontrollo corredate da puntuali registrazioni delle attività previste per la riduzione dei rischi nelle schede di monitoraggio.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento a Regolamento CE 852/2004.

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni. Dovrà essere prevista zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali.

Art. 52 - Direttore dell'esecuzione del contratto

L'appalto è soggetto a verifica di conformità, per appurare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

Le operazioni di verifica saranno svolte da personale incaricato dalla Ditta aggiudicataria, alla presenza del Direttore dell'esecuzione del contratto ed, eventualmente, da personale individuato dall'Amministrazione Scolastica.

Art. 53 - Sospensione dell'esecuzione del contratto

Il Direttore dell'esecuzione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.

Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione. Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il Direttore dell'esecuzione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il direttore indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 107 del Codice dei contratti.

Art. 54 – Altri soggetti preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL e di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L., territorialmente competenti;
- l'Ufficio Mensa del Comune;
- la commissione mensa



La I.A. provvede a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita ai Centri di Produzione Pasti e/o ai Centri di Ristorazione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Qualunque controllo sull'attività posta in essere dalla ditta erogatrice del Servizio di Ristorazione Scolastica, **non può e non deve essere effettuato da soggetti diversi da quelli autorizzati**. Gli organi preposti al controllo di cui sopra sono infatti **solo ed esclusivamente** quelli elencati nel presente articolo del Capitolato Speciale d'Appalto.

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

Art. 55 – Tipologia dei Controlli - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Asl

Gli strumenti di controllo prevalentemente utilizzati dai tecnici della prevenzione potranno essere:

- ispezioni;
- tamponi di superficie;
- prelievi di campioni di alimenti che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio;
- Verifiche documentali: registrazione attività, tracciabilità, manuale autocontrollo con relativi autocontrolli e relativa compilazione schede di monitoraggio ed eventuali versamenti previsti dalla legge 194/2008;

Questa documentazione dovrà essere obbligatoriamente conservata presso il centro cottura.

All'esecuzione dei prelievi potrà assistere il Responsabile del servizio incaricato dall'Impresa o suo delegato.

I citati controlli ispettivi presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria verteranno su:

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- stato igienico-sanitario del Personale addetto;
- controllo dell'organico presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- provenienza e natura delle derrate;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti.
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo del corretto funzionamento delle attrezzature;
- modalità di sanificazione;
- controlli sulla documentazione in particolare sulle corrette modalità di registrazione di:
 - verifiche su tempi e risultanze analitiche effettuate sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle eventuali verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;



- temperature impianti refrigeranti;
- tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- operazioni di sanificazione;
- operazioni di disinfestazione/derattizzazione;
- tracciabilità derrate.

Art. 56 – Tipologia dei Controlli - Ente appaltante

Personale incaricato dal Comune effettuerà controlli sensoriali, riguardanti la verifica degli standard dei prodotti rivolti in particolare alla controllo del:

- rispetto del menù previsto;
- rispetto delle porzioni;
- buona organizzazione e conduzione del servizio;
- accettazione del pasto.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale e di quanto previsto dal progetto offerto dalla I.A.

Art. 57 – Tipologia dei Controlli - Commissione mensa

Per quanto riguarda i controlli spettanti alla Commissione mensa, si rimanda a quanto stabilito dalla vigente carta dei servizi “Ristorazione scolastica” approvata con Deliberazione G.C. n°148 17/10/2013.

Art. 58 – Conservazione campioni e divieto di riciclo

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto

sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni. Tali campioni, del peso di 150 gr., vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell’etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione “Campionatura rappresentativa del pasto e data di produzione”.

Inoltre la ditta appaltatrice deve fornire periodicamente, con frequenza almeno trimestrale, copia delle analisi microbiologiche eseguite sulle materie prime, sui semilavorati, sui prodotti finiti e sui vari punti critici della linea di produzione. E’ tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.



TITOLO XI: ONERI INERENTI L'APPALTO E IL CONTRATTO

Art. 59 – Rinuncia all'Aggiudicazione

Qualora la Ditta risultata aggiudicataria dell'appalto non intenda accettare l'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art. 60 – Obblighi e divieti dell'Aggiudicatario

L'impresa aggiudicataria deve:

- a) assumere ogni responsabilità derivante dalla gestione del servizio di ristorazione sotto il profilo giuridico, amministrativo, economico, igienico-sanitario ed organizzativo;
- b) svolgere il servizio di ristorazione con personale idoneo, nel rispetto della vigente normativa;
- c) assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati a terzi ed all'Amministrazione appaltante, in dipendenza di carenze prestazioni relative al presente Capitolato;
- d) organizzare i rapporti con l'utenza in modo tale che siano improntati alla cortesia e all'estremo rispetto dei fruitori;
- e) garantire la funzionalità della struttura comunale concessa in comodato nel rispetto delle disposizioni dettate dal titolo VIII del presente Capitolato;
- f) depositare, durante i periodi di chiusura del servizio, in apposita busta sigillata, una copia delle chiavi di accesso ai locali, al fine di fronteggiare eventuali emergenze;
- g) utilizzare i locali avuti in consegna esclusivamente per lo scopo a cui essi sono destinati;
- h) utilizzare gli impianti e le attrezzature avuti in consegna con personale qualificato, secondo le norme d'uso per ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia dalle leggi antinfortunistiche;
- i) affiggere all'ingresso dei locali una copia del menù del giorno, con la composizione qualitativa e le grammature di ogni singolo piatto
- j) consentire, in caso di lavori di manutenzione straordinaria, libero accesso al personale del Comune e delle Imprese esterne autorizzate ad eseguire i medesimi.
- k) utilizzare l'apposito centro cottura situato presso Via delle Cernitrici Carbonia;
- l) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso o impegno a produrle entro e non oltre la data indicata al punto a) del presente articolo;
- m) elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Carbonia entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Carbonia;
- n) osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità di ogni alimento;
- o) impegnarsi ad adottare soluzioni per la riduzione degli impatti ambientali del servizio per tutta la durata del contratto valutando la messa a punto e l'implementazione di idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione



dell'uso e consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi.

Art. 61 – Monitoraggio

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 62– Assicurazioni

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCA a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------|
| • R.C.T. 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.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.



Art. 63 – Spese, imposte e Tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento dei servizi, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A. che verserà quanto dovuto prima della stipulazione del contratto.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Art. 64 – Penali

L'I.A. si impegna a garantire la piena osservanza di tutte le disposizioni del presente Capitolato, pena la risoluzione del contratto. Le modifiche eventuali ad una o più clausole del presente Capitolato dovranno essere oggetto di accordo scritto con il Comune.

Qualora dal controllo operato dovesse risultare durante l'esecuzione dell'appalto la mancata aderenza/conformità ai livelli di servizi derivanti dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario, compresi i livelli di servizi migliorativi ovvero aggiuntivi, derivanti dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario, verranno applicate le penali di cui al presente articolo.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 - STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli standard previsti dal presente capitolato e dai livelli di servizi migliorativi ovvero aggiuntivi, derivanti dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario.

1.2 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

1.4 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza.

2 - QUANTITA'

2.1 €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati presso ogni plesso scolastico.

2.2 - €. 5.164,60 (cinquemilacentosessantaquattro/60)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico, per ogni giornata e per motivi non imputabili al Comune o agli Istituti scolastici.

2.3 - €. 2.582,30 (duemilacinquecentoottantadue/30)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico

2.4 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 – €. 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6 - €. 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 5 pesate della stessa preparazione.



3 - RISPETTO DEL MENU'

- 3.1 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- 3.2 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- 3.3 - €. 258,23 (duecentocinquantotto/23)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- 3.4 - €. 258,23 (duecentocinquantotto/23)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4 - IGIENICO-SANITARI

- 4.1 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici per ciascun pasto erogato.
- 4.2 - €. 258,23 (duecentocinquantotto/23)
Rinvenimento di parassiti per ciascun pasto erogato.
- 4.3 - €. 1.032,92 (milletrentadue/92)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- 4.5 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Inadeguata igiene degli automezzi.
- 4.6 - €. 1.032,92 (milletrentadue/92)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione ambientale, per i Centri di Produzione pasti e per ciascun Centro di Ristorazione.
- 4.7 - €. 1.032,92 (milletrentadue/92)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato.
- 4.8 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso ciascun Centro di Ristorazione (refettorio).
- 4.9 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- 4.10 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente, per ciascun plesso scolastico
- 4.11 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.
- 4.12 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.13 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancata pulizia, in relazione al Centro di produzione pasti e del locale di scarico per i fornitori e delle zone circostanti.
- 4.14 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto delle modalità di smaltimento dei rifiuti stabilite dal Comune per ciascun plesso scolastico e per il Centro di produzione pasti.

5 - TEMPISTICA

- 5.1 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.
- 5.2 - €. 258,23 (duecentocinquantotto/23)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente, per ciascun plesso scolastico o dell'orario di inizio del



servizio o per fine anticipata del servizio presso il Centro di produzione pasti.

6 - PERSONALE

6.1 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO VII del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

6.2 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46) per ogni giorno di ritardo nel pagamento degli emolumenti diversi dovuti al personale dipendente.

6.3 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46) in caso di assenza di uno o più degli operatori previsti, senza che si sia provveduto alla relativa sostituzione entro il giorno successivo, per ciascun giorno di assenza.

Qualora gli inadempimenti delle condizioni contrattuali e dei livelli di servizi derivanti dall'offerta tecnica comportino ripetute applicazioni delle suddette penali, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.

Art. 65 – Rilievi e Procedimenti di applicazione delle Penalità

I rilievi e la conseguente richiesta di regolarizzazione conseguenti al riscontro della mancata conformità del servizio rispetto alle norme vigenti e/o alle disposizioni del presente Capitolato sono contestati tempestivamente alla I.A., per via telefonica e confermati per iscritto tramite PEC entro i dieci giorni lavorativi successivi.

Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione scritta la I.A non fornisce motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, o l'I.A. stessa non provveda entro detto termine, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Per il punto 6.2 di cui al precedente articolo le penali verranno applicate dal 1° giorno di ritardo.

Il pagamento delle penali dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta, senza ulteriore formalità.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere che gli importi delle penali eventualmente applicate siano devoluti dall'aggiudicatario, al finanziamento di iniziative a favore dei fruitori della mensa da definire di concerto con la stazione appaltante stessa (es. offerta di dolci o altre pietanze aggiuntive rispetto a quanto previsto dai documenti di gara).



TITOLO XII: PAGAMENTI

Art. 66 – Prezzo dei Pasti

Con riferimento a quanto stabilito nei menù contenuti nel presente Capitolato, nel prezzo medio unitario di un pasto, in relazione al Servizio di Ristorazione Scolastica si intendono interamente compensati dal Comune alla I.A. tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 67 – Corrispettivi

I corrispettivi per i servizi prestati dall'I.A., saranno quelli risultanti dall'offerta economica che avranno il carattere della onnicomprensività.

Per la liquidazione del corrispettivo dovuto per tale servizio la I.A. dovrà presentare al Comune all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Alle fatture dovranno essere allegati le bolle di accompagnamento inerenti i pasti forniti, debitamente vistate dal responsabile incaricato da ciascuna Scuola.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate al Comune di Carbonia – Ufficio Pubblica Istruzione - debitamente firmate dal legale rappresentante della I.A. o da un suo delegato, emesse secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri più facili e immediati. Le stesse saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal loro ricevimento. Si precisa al riguardo che per la decorrenza del termine di pagamento fa fede l'apposizione da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione del timbro a calendario sulle fatture.

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis del D.lgs. 50/2016. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previa regolarità del DURC.

La liquidazione delle fatture è comunque condizionata alle verifiche positive previste per legge ai fini della regolarità contributiva e fiscale della I.A.



TITOLO XIII DISPOSIZIONI FINALI

Art. 68 – Subappalto del servizio

l'I.A. potrà subappaltare nel rispetto della normativa vigente e previa autorizzazione da parte della Stazione appaltante. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

Art. 69 – Clausola Risolutiva Espressa

È facoltà dell'Ente risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, a rischio e danno dell'I.A. e con riserva di risarcimento dei danni eventualmente arrecati, nei seguenti casi:

- a) mancato avvio del servizio alla data stabilita;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dalla I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, ivi compreso il mancato pagamento degli emolumenti ai dipendenti della I.A. che si protragga oltre novanta giorni;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 70 – Risoluzione per Inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

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



Art. 71 - Sottoscrizione del Contratto

La Ditta vincitrice dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto entro il termine e le modalità stabilite dalla normativa in vigore che verrà comunicato dall'Amministrazione, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 72 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 12 del 21/01/2014, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa affidataria dell'appalto (imprese fornitrici di beni o servizi in favore del comune di Carbonia).

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento".

Art. 73 - Norma di rinvio

Per quanto non previsto dal presente Capitolato Tecnico, si fa rinvio, oltre che al Codice Civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

Art. 74 - Foro competente

Qualora non si pervenga alla risoluzione bonaria del contenzioso che dovesse sorgere tra Amministrazione e Impresa Aggiudicataria, in merito all'interpretazione, esecuzione, validità od efficacia del presente contratto, la definizione delle controversie è attribuita al giudice ordinario del foro di Cagliari, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Art. 75 - Privacy

Facendo riferimento all'art. 13 del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Carbonia, piazza Roma n.1 ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: PEC: comcarbonia@pec.comcarbonia.org, tel: 0781/6941, mail: comcarbonia@comune.carbonia.ca.it, fax: 0781/64039;
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (RPD-DPO) è Dr. Giorgio Desogus ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: PEC: comcarbonia@pec.comcarbonia.org, tel.0781/694257, mail: giorgio.desogus@comune.carbonia.ca.it;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, comma 2, lett. b), tra cui quello di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;



- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Carbonia implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati a: i concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016 e della legge n. 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della privacy, avente sede in Piazza di Montecitorio n. 12, 00186, Roma – Italia, in conformità con le procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del regolamento (UE) 2016/679.



TITOLO XIV: ALLEGATI

Sono allegati tecnici del presente Capitolato Speciale, quale parte integrante e sostanziale, i seguenti:

Allegato n. 1 – Tabelle Merceologiche;

Allegato n. 2 – Tabelle Dietetiche e menù estivo- invernale (vigenti nell'anno scolastico 2018/19);

Allegato n. 3 – Tabelle Spuntino metà mattina pomeriggio;

Allegato n. 4 – Tabelle Tabella di conversione crudo cotto ricavate dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione);

Allegato n. 5 – Linee guida ristorazione collettiva Asl 7 Carbonia;

Allegato n. 6 – DUVRI;

Allegato n. 7 – Relazione tecnico -illustrativa;

Allegato n. 8 - Scheda derrate alimentari;

Allegato n. 9 - Scheda personale.