



CITTÀ DI CARBONIA
PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM ZERO DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CARBONIA PER DUE ANNI SCOLASTICI.

PREMESSA	5
Riferimenti normativi e di indirizzo	7
1. Normativa comunitaria	7
2. Normativa Nazionale.....	8
3. Normativa Regionale.....	9
4. Documenti di indirizzo	9
5. Buone pratiche.....	10
TITOLO I: INDICAZIONE GENERALI	11
Art. 1 - Oggetto dell'Appalto:.....	11
Art. 2 - Servizio di ristorazione scolastica	11
Art. 3 - Standard minimi di qualità del servizio: rispetto delle clausole contrattuali obbligatorie.....	12
Art. 3.1 Clausola contrattuale obbligatoria: Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande, quantità minime ed inderogabili:	13
Art. 3.2. - Clausola contrattuale obbligatoria: Flussi informativi.	15
Art. 3.3 - Clausola contrattuale obbligatoria: Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.	15
Art. 3.4 - Clausola contrattuale obbligatoria: Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	16
Art. 3.5 - Clausola contrattuale obbligatoria: Prevenzione e gestione dei rifiuti.	17
Art. 3.6 - Clausola contrattuale obbligatoria: Tovaglie, tovaglioli.	17
Art. 3.7 - Clausola contrattuale obbligatoria: Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.	17
Art. 3.8 - Clausola contrattuale obbligatoria: Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.	17
Art. 3.9 - Clausola contrattuale obbligatoria: Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.	18
Art. 3.10 - Clausola contrattuale obbligatoria: Applicativo per l'iscrizione al servizio, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione presenze, pagamento e verifica corresponsione rette utenza.	18
Art. 3.11 - Clausola contrattuale obbligatoria: Informazione agli utenti	20
Art. 4 – Modalità di scelta del contraente: criteri di valutazione delle offerte	20
Art. 5 - OFFERTA TECNICA - Criteri premianti	21
Art. 5.1 - Criterio premiante: Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande (max 83 punti);	21
Art. 5.2 - Criterio premiante: Scheda dei Mezzi di Trasporto impiegati nel servizio (max 2 punti).	25
5.3 - Criterio premiante: Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare e della sostenibilità: max 10 punti.	25
Art. 6 - Documenti da presentare per l'offerta tecnica	26
Art. 7 – Criterio di aggiudicazione	27
Art. 8 – Valore dell'appalto	27
Art. 9 Adempimenti conseguenti all'avvio dell'esecuzione del contratto.	28
Art. 10 Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore.	29
TITOLO II: SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO	30
Art. 11 - Elenco sedi e dimensione presumibile dell'utenza	30
Art. 12 – Locali, Impianti, Attrezzature e Arredi presso le singole scuole.....	31
Art. 13 - Calendario di erogazione del servizio.....	31
Art. 14 – Inizio della fornitura del servizio	32
Art. 15 – Durata.....	32
Art. 16 – Ordinativi dei pasti.....	32
Art. 17 – Interruzione del Servizio	32
TITOLO III: IL SERVIZIO MENSA	33
Art. 18 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione.....	33
Art. 19 - Igiene della Produzione.....	33
TITOLO IV: MENÙ E TABELLE DIETETICHE	34
Art. 20 – Elaborazione, Composizione e Caratteristiche del Menù.....	34
Art. 21 – Tabelle dietetiche	35
Art. 22 – Quantità degli ingredienti	35
Art. 23 – Diete Speciali per il servizio di ristorazione scolastica	35
Art. 24 – Diete di transizione (Diete in Bianco) per il servizio di ristorazione scolastica	37
TITOLO V: VEICOLAZIONE DEI PASTI	38
Art. 25 – Contenitori.....	38
Art. 26 – Mezzi di Trasporto.....	38
Art. 27 – Orari di Trasporto e consegna dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica	38
TITOLO VI: LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	40

Art. 28 – Tabella Pesì a Cotto.....	40
Art. 29 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.....	40
Art. 30 – Informazioni ai Commensali	42
Art. 31 – Disposizioni igienico-sanitarie	42
TITOLO VII: STRUTTURA ORGANIZZATIVA	43
Art. 32 – Personale	43
Art. 33 - Clausola sociale	43
Art. 34 – Organico e Addetti.....	43
Art. 35 - Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi	44
Art. 36 - Formazione e addestramento, vestiario e dispositivi di protezione individuale (dpi)	45
Art. 37 – Responsabile dell’esecuzione del servizio	46
Art. 38 – Rifiuti.....	47
Art. 39 – Manutenzioni e spese di funzionamento del centro per la produzione pasti	47
TITOLO IX: PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA.....	49
Art. 40 – Disposizioni in materia di sicurezza	49
Art. 41 – Referenti della Sicurezza.....	49
Art. 42 – Divieti.....	49
TITOLO X: CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	50
Art. 43 – Diritto di controllo del Comune	50
Art. 44 - Direttore dell’esecuzione del contratto	50
Art. 45 - La sospensione dell’esecuzione del contratto. Il verbale di sospensione.	50
Art. 46 – Altri soggetti preposti al controllo	50
Art. 47 – Tipologia dei Controlli - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Asl.....	51
Art. 48 – Tipologia dei Controlli - Ente appaltante.....	52
Art. 49 – Tipologia dei Controlli - Commissione mensa	52
Art. 50 – Conservazione campioni e divieto di riciclo	52
TITOLO XI: ONERI INERENTI L'APPALTO E IL CONTRATTO.....	53
Art. 51 – Rinuncia all'Aggiudicazione	53
Art. 52 – Obblighi e divieti dell'Aggiudicatario	53
Art. 53 – Monitoraggio.....	54
Art. 54 – Assicurazioni.....	54
Art. 55 - Anticipazione del prezzo sul valore dell'appalto.....	54
Art. 56 - Nuove convenzioni Consip.....	55
Art. 57 - Garanzia definitiva	55
Art. 58 - Svincolo della garanzia definitiva	55
Art. 59 – Spese, imposte e Tasse	56
Art. 60 – Penali	56
TITOLO XII: PAGAMENTI.....	59
Art. 61 – Prezzo dei Pasti.....	59
Art. 62 – Corrispettivi	59
Art. 63 - Revisione dei prezzi	60
Art. 64 – Divieto di cessione del contratto. Subappalto.	60
Art. 65 – Risoluzione	60
Art. 66 Recesso	61
Art. 67 Completamento delle prestazioni nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l’esecutore designato.....	61
Art. 68 - Sottoscrizione del Contratto.....	61
Art. 69 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici	62
Art. 70 - Foro competente	62
Art. 71 - Definizione delle controversie mediante Collegio consultivo tecnico	62
Art. 72 - Norma di rinvio	62
Art. 73 - Privacy.....	62
TITOLO XIV: ALLEGATI	64
Allegato n. 1 – Tabelle Merceologiche;.....	64
Allegato n. 2 – Tabelle Dietetiche;.....	64
Allegato n. 3 – Esempio Menù estivo e invernale (vigenti nell’anno scolastico 2023/2024);	64
Allegato n. 4 – Menù merende;.....	64
Allegato n. 5 – Tabella variazione peso _ Tabella di conversione crudo cotto ricavate dalle indicazioni dell’I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione);	64
Allegato n. 6 – DUVRI;	64

Allegato n. 7 – Scheda personale;	64
Allegato n. 8 – Glossario Capitolato	64
Allegato n. 9 – Schede derrate alimentari offerte;.....	64
Allegato n. 10 – Elenco attrezzature;	64

PREMESSA

Il Comune di Carbonia con delibera della G.C. n. 149 del 22/07/2022 ha aderito al Progetto “MENSArda – Mense Sarde a Km 0”, finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall’Assessorato dell’Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall’ANCI Sardegna e dall’Agenzia Laore Sardegna al fine di promuovere l’istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione scolastica e collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all’individuazione di comuni interessati ad aderire al network “amici di MENSArda – mense a km 0”.

MENSArda – Mense Sarde a Km 0” nasce sulla spinta di alcune buone pratiche portate avanti nel territorio del Medio Campidano e Sulcis Iglesiente nel decennio 2007-2018.

Con i progetti “Satu po imparai” e “Campu maistu” su sollecitazione del mondo della scuola, è nata e si è sviluppata un’azione integrata con quella educativa atta a sensibilizzare i ragazzi delle scuole e le loro famiglie sui temi della ruralità, del consumo consapevole e della qualità della ristorazione scolastica.

Tale azione è avvenuta creando un tavolo partecipato, aperto a tutti gli attori coinvolti nella filiera delle mense scolastiche, che ha consentito di realizzare in vari comuni dei servizi di ristorazione scolastica di qualità, sostenibili e a Km zero, con evidenti e positive ricadute sociali, economiche e ambientali.

Il Comune si riconosce nei valori espressi dal Manifesto dei Comuni amici di MENSArda.

In tale ambito si è usufruito del Supporto tecnico e delle attività del tavolo partecipato finalizzate alla definizione e alla valorizzazione dell’ambito territoriale e dei suoi prodotti.

La stesura condivisa e partecipata del documento tipo per la mensa scolastica riveste fondamentale importanza, al fine di perseguire l’obiettivo di una sana alimentazione nelle mense e di una adeguata educazione alimentare ed ecologica.

Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Il presente lavoro rappresenta il risultato del lavoro del tavolo tecnico per le mense di qualità e sostenibili, che intende proporre un “capitolato tipo”, innovativo.

Tale Tavolo ha stimolato la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti: Comuni, ASL, Agenzia LAORE, la scuola (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti.

L’attività del Tavolo nella stesura del capitolato d’appalto tipo era finalizzata a raggiungere i seguenti obiettivi:

- *Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi);*
- *Impiego nella ristorazione scolastica nel rispetto della percentuale di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero);*
- *Impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta;*
- *Rendere strategica e indispensabile l’attuazione di un adeguato piano di educazione alimentare condiviso con tutti che svolga un’azione sistemica, integrata e continua nel tempo. Piano di educazione alimentare che coinvolgano tutti i soggetti della filiera ristorazione scolastica (Famiglie, comune, scuola, gestore mensa, fornitore*

prodotti a Km zero);

- *Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna e il raggiungimento della sovranità alimentare;*
- *Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;*
- *Fare propri e porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;*
- *Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari;*
- *La possibilità di introdurre e sperimentare scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi (es. Apparecchiare e sparecchiare in autonomia, utilizzo corretto delle posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, imparare ad assaggiare nell'ambito dell'educazione sensoriale, conoscere il territorio attraverso il cibo;*
- *Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero;*
- *Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.*

Il presente capitolato racchiude i principi del lavoro svolto nel corso del 2023 nel territorio, partendo dal prototipo del capitolato di Mensarda e dalle risultanze emerse negli incontri del tavolo partecipato di Mensarda svoltisi nel 2023 (n.6 nel territorio Sulcis Iglesiente e nel Linas).

Fonte: lavori del Tavolo tecnico partecipato sulle mense scolastiche e collettive marzo-ottobre 2023, organizzato e diretto dall'Agenzia Regionale Laore.

Riferimenti normativi e di indirizzo

1. *Normativa comunitaria*

- 1.1. Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP-IGP);
- 1.2. Reg. CE n 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";
- 1.3. 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;
- 1.4. L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- 1.5. 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";
- 1.6. Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- 1.7. 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;
- 1.8. 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;
- 1.9. Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- 1.10. Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.
- 1.11..834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica);
- 1.12. Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;
- 1.13. Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- 1.14. Normativa Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;
- 1.15. Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

- 1.16. Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- 1.17. Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
- 1.18. Documento consiglio europeo "Sistema di garanzia per i bambini vulnerabili" (Council Recommendation (Eu) 2021/1004 of 14 June 2021 establishing a European Child Guarantee).
- 1.19. Regolamento UE n. 1151/2012- Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- 1.20. Regolamento UE n. 665/2014 – Condizioni d'Uso dell'indicazione facoltativa "Prodotto di Montagna".

2. *Normativa Nazionale*

- 2.1. Criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020;
- 2.2. Nuovo codice degli appalti. Decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023.
- 2.3. D.P.R. n. 327 del 26/03/1980;
- 2.4. Legge n. 283 del 30/04/1962;
- 2.5. Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99;
- 2.6. 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;
- 2.7. Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica (Approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U n.134 dell'11.06.2010);
- 2.8. Legge 19 agosto 2016, n. 166 - Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi;
- 2.9. Legge 04 luglio 2005, n. 123 - Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia;
- 2.10. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (GU Serie Generale n.269 del 11-11-2021);

3. *Normativa Regionale*

- 3.1. 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;
- 3.2. 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;
- 3.3. Piano Regionale integrato dei controlli ufficiali sulla Sicurezza Alimentare- 2018-2021;
- 3.4. - Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica (determinazione RAS n.1567 del 5 dicembre 2016) DGR 14 luglio 2015, n. 36/6;
- 3.5. - Adempimenti connessi alla legge 4 luglio 2005, n° 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”;
- 3.6. Legge regionale 7 agosto 2014, n.16 - Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti;
- 3.7. DGR n. 56/24 DEL 20.12.2017 Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici nella Regione Sardegna (PAPERS) anni 2017 – 2020.

4. *Documenti di indirizzo*

- 4.1. La carta di Milano;
- 4.2. Agenda 2030;
- 4.3. la Strategia Farm to fork;
- 4.4. la Strategia sulla biodiversità per il 2030;
- 4.5. Linee guida sulla ristorazione scolastica del MIUR;
- 4.6. Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell’igiene e sanità e dell’assistenza sociale – Regione Sardegna);
- 4.7. Linee guida ANCI sulla ristorazione scolastica;
- 4.8. DIRETTIVA (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente;
- 4.9. Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;
- 4.10. Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica della Provincia di Cagliari;
- 4.11. Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
- 4.12. Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- 4.13. Dichiarazioni programmatiche del presidente della Giunta Regionale della Sardegna (8 maggio 2019)

5. *Buone pratiche*

- 5.1. Progetto Bampè;
- 5.2. Progetto Campu Maistu e Satu po imparai;
- 5.3. Premio Mensa verde (Comuni di Samassi-Pabillonis- Giba- Sant'Anna Arresi);
- 5.4. Associazione Footinsider- Osservatorio mense scolastiche;

TITOLO I: INDICAZIONE GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'Appalto:

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica da intendere quale SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE e a KM ZERO della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Carbonia.

All' Operatore Economico, risultato aggiudicatario del servizio, verrà assegnata la disponibilità del Centro di Produzione Pasti, ubicato in Via delle Cernitrici, presso il Centro delle Politiche Giovanili, di proprietà comunale. Il locale dell'edificio da destinare al servizio viene concesso 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 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 2024-2026, 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, temperature previste dal D.P.R. 327/80) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria, da installare, su richiesta del Comune, presso ogni Centro di Ristorazione;
- le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla ditta aggiudicataria;
- 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;
- la dotazione, presso il centro cottura di Via delle Cernitrici di tutte le attrezzature, necessarie e funzionali all'espletamento della corretta gestione del servizio;
- la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici, a carico della I.A;
- iscrizione al servizio mensa, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, della rilevazione presenza.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza (es. in presenza di particolari esigenze sanitarie, come da recente pandemia) senza alcun costo aggiuntivo: la ditta affidataria dovrà indicare il relativo piano di azione di gestione dei rischi.

Art. 2 - Servizio di ristorazione scolastica

Nell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica l'aggiudicatario è tenuto a:

- elaborare e somministrare menù che tengano conto, in coerenza ai quantitativi e alle specialità richieste, dei Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti Raccomandati per la popolazione italiana dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (CREA) e dai requisiti di sicurezza concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Ogni pasto è costituito, secondo la tradizione italiana, da un primo, un secondo, un contorno di verdura, il pane, la frutta.

Il menù settimanale deve essere costituito da:

- primi piatti a base di cereali preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi;
- secondi piatti (legumi, pesce, carne, uova, formaggi);
- contorno di verdure/ortaggi di stagione;
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
- frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

- Presentare al Comune e alla ASL, prima dell'avvio dell'esecuzione, i menù con le grammature di tutti gli ingredienti utilizzati, per ciascuna preparazione, distinte per fasce di età, in osservanza a quanto indicato nelle Linee Guida regionali della Regione Sardegna (det. n. 1567 del 5 dicembre 2016) e nelle tabelle 1 e 2 (tratte dalle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" Ministero della Salute anno 2010), indicative dell'apporto calorico del menù e della frequenza di alimenti proposti;
- Osservare le Tabelle Dietetiche adottate dal Comune e valutate dalla A.S.L. competente.

Le suddette tabelle dietetiche devono essere suddivise per ciascun mese in quattro settimane e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, suddivise in menù primaverile e invernale;

- comunicare ogni variazione sostanziale al menù somministrato che deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente;
- mettere a disposizione degli organismi preposti al controllo, le tabelle Dietetiche riportanti, per ciascun piatto (primi, secondi e contorni) la ricetta con l'elenco di tutti gli ingredienti utilizzati, evidenziando gli **allergeni** di cui all'**Allegato II del Reg. 1169/2011**;
- **dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 in tutti i pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato deve essere reso disponibile/visibile ai genitori e agli insegnanti**;
- rispettare stagionalità, filiera corta e tutte le caratteristiche merceologiche ed igieniche indicate nell'Allegato 2 contenuto nelle Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica (determinazione RAS n.1567 del 5 dicembre 2016);
- favorire il consumo di legumi, frutta e verdura.

Tra i servizi prevalenti connessi alla ristorazione scolastica si indicano:

- 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 stabilito dal punto 4, lett. a) delle clausole contrattuali di cui ai vigenti CAM, D.M. 10 Marzo 2020;
- 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 pagamento tariffe.

Art. 3 - Standard minimi di qualità del servizio: rispetto delle clausole contrattuali obbligatorie.

L'articolo 57, comma 2, del D.lgs. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1

della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici.) prevede l'obbligo per le Stazioni Appaltanti di inserire nella documentazione progettuale e di gara almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto dall'articolo 130. Tali criteri, in particolare quelli premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108, commi 4 e 5. Le stazioni appaltanti valorizzano economicamente le procedure di affidamento di appalti e concessioni conformi ai criteri ambientali minimi.

In conformità il Comune di Carbonia chiede e promuove un Servizio di Ristorazione scolastica nel rispetto Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo all'art. 130 del D.lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero della Sardegna, di qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.

Art. 3.1 Clausola contrattuale obbligatoria: Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande, quantità minime ed inderogabili:

Ai sensi del combinato disposto degli art. 57 comma 2, art.130 del D.lgs. 36/2023 e art. 1 dell'allegato I del D.M. 10 marzo 2020 (lett. C) punto a: "Clausole contrattuali") il Comune di Carbonia introduce, nella documentazione progettuale e di gara, le seguenti clausole contrattuali, da intendersi come obbligatorie ai fini della partecipazione alla gara:

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto, pane, costituiti per quanto attiene la quota/kg. obbligatoria, interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sottoelencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5) dei vigenti CAM. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano

la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Il presente Capitolato non prevede la somministrazione di succhi di frutta o nettari di frutta.

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

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 inerenti.

Il servizio di microfiltrazione e distribuzione dell'acqua 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 per ogni utente.

Negli spuntini, di cui all'allegato menu descrittivo, devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa, anche senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 3.2. - Clausola contrattuale obbligatoria: Flussi informativi.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù giornaliero, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 3.3 - Clausola contrattuale obbligatoria: Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola

dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali: i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto; ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio. Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 3.4 - Clausola contrattuale obbligatoria: Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità

(PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011).

Art. 3.5 - Clausola contrattuale obbligatoria: Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 3.6 - Clausola contrattuale obbligatoria: Tovaglie, tovaglioli.

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste). Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovaglie monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Art. 3.7 - Clausola contrattuale obbligatoria: Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Art. 3.8 - Clausola contrattuale obbligatoria: Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura

dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 3.9 - Clausola contrattuale obbligatoria: Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

È a carico dell'aggiudicatario la fornitura di attrezzature, il cui costo è stimato in euro 20.000,00 di cui attualmente il centro cottura come da elenco allegato (Allegato 10) e le sale mense, descritte nel successivo articolo "Locali, Impianti, Attrezzature e Arredi presso le singole scuole", 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. Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis..., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati». Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati. Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

I relativi costi debbono essere quantificati in offerta.

Resta inteso che sui suddetti beni non opera alcun trasferimento di proprietà dall'aggiudicatario alla stazione appaltante.

Art. 3.10 - Clausola contrattuale obbligatoria: Applicativo per l'iscrizione al servizio, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione presenze, pagamento e verifica corresponsione rette utenza.

L'aggiudicatario si impegna a mantenere l'attuale sistema informatizzato (School.Net, totalmente Web Based) di proprietà dell'Ente fornito dalla software house Etica Soluzioni S.r.l.

Il sistema è ottimizzato in modo specifico ed esclusivo per la refezione scolastica, in uso ormai da quattro anni scolastici pertanto già noto all'utenza.

Il sistema informatizzato garantisce la semplificazione delle procedure di iscrizione al servizio, la rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti con conseguente riduzione del margine di errore.

In particolare, il sistema consente di agevolare l'utente su tutto il territorio comunale e all'Amministrazione Comunale di introitare, direttamente, le somme versate dagli utenti (tramite App interfacciata con il sistema del nodo unico di pagamento PagoPA) senza alcuna intermediazione di soggetti terzi.

Il sistema informatizzato soddisfa 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, tramite personale proprio, il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico tramite il software School.Net con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio. 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, 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 il 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 contabile. L'utente genitore accede al sistema informativo web, attraverso specifiche credenziali (username e password) che consentono 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;
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 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.;
16. 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'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 della gestione del sistema software, coordinando eventualmente i soggetti coinvolti.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria:

- l'addestramento del proprio coinvolto nell'attività di gestione dei dati nel sistema informativo;
- gestione delle iscrizioni on line al servizio mensa;
- call center per l'utenza attivo dal lunedì al venerdì in orario d'ufficio;
- controllo del credito e invio sms di sollecito pagamenti;
- giornate formative all'inizio di ogni anno scolastico, rivolte ai genitori di alunni di nuova iscrizione;
- materiale informativo per l'utilizzo del sistema da fornire ai genitori;
- 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. 3.1 e 3.2 del presente capitolato, oltre ai costi relativi all'adozione delle misure previste dal D.lgs. 196/2003, in materia di Privacy.

Le iscrizioni al servizio mensa dovranno essere effettuate secondo lo schema organizzativo, nelle date e con gli orari stabiliti dalla stazione appaltante.

Art. 3.11 - Clausola contrattuale obbligatoria: 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.

Il mancato rispetto delle clausole contrattuali relative ai precedenti punti, dall'articolo 3.1 all'articolo 3.11, comporterà l'immediata risoluzione del contratto, si prevede espressamente che, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice civile, "il contratto si risolva nel caso che una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite."

Art. 4 – Modalità di scelta del contraente: criteri di valutazione delle offerte

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 71 del D.lgs. n. 36/2023 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'articolo 108 comma 2 dello stesso decreto legislativo.

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 95 punti;
- b) Offerta economica: max 5 punti.

Art. 5 - OFFERTA TECNICA - Criteri premianti

Ai sensi del combinato disposto degli artt. 57 e 130 del D.lgs. 36/2023 la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

- a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;
- b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'articolo 57;
- c) della qualità della formazione degli operatori, alla quale l'aggiudicatario dovrà conformarsi ai sensi delle indicazioni riportate nel precedente punto 3.8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio".

Art. 5.1 - Criterio premiante: Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande (max 83 punti);

Ai sensi dei vigenti CAM, il sub criterio a) prevede:

"Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

La stazione appaltante, utilizzando il miglior rapporto qualità/prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, individua nel criterio premiante "Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande" i seguenti punteggi, come da tabelle sotto riportate (**max punti 83**) :

TABELLA "A"	TABELLA "B"	TABELLA "C"
PRODOTTI BIOLOGICI (art. 130 D.Lgs 36/2023, comma 1, lett.a) : PUNTI 43	PRODOTTI KM ZERO (art. 130 D.Lgs 36/2023, comma 1 lett.b) : PUNTI 60	PRODOTTI: KM ZERO BIOLOGICI: PUNTI 83
FILIERA CORTA; SQNPI; PRODOTTO DI MONTAGNA; AGRO-BIODIVERSITÀ; TIPICI E TRADIZIONALI; A DENOMINAZIONE PROTETTA; AGRICOLTURA SOCIALE	FILIERA CORTA; SQNPI; PRODOTTO DI MONTAGNA; AGRO-BIODIVERSITÀ; TIPICI E TRADIZIONALI; A DENOMINAZIONE PROTETTA; AGRICOLTURA SOCIALE	FILIERA CORTA; SQNPI; PRODOTTO DI MONTAGNA; AGRO-BIODIVERSITÀ; TIPICI E TRADIZIONALI; A DENOMINAZIONE PROTETTA; AGRICOLTURA SOCIALE.
<u>Superiore allo 0 e inferiore o pari al 5%: punti 1;</u>	<u>Superiore allo 0 e inferiore o pari al 5%: punti 3;</u>	<u>Superiore allo 0 e inferiore o pari al 5%: punti 5;</u>

Superiore al 5% e inferiore o pari al 10%: punti 2;	Superiore al 5% e inferiore o pari al 10%: punti 5;	Superiore al 5% e inferiore o pari al 10%: punti 8
Superiore al 10% e inferiore o pari al 20%: punti 5;	Superiore al 10% e inferiore o pari al 20%: punti 10;	Superiore al 10% e inferiore o pari al 20%: punti 15
Superiore al 20% e inferiore o pari al 30%: punti 8;	Superiore al 20% e inferiore o pari al 30%: punti 15;	Superiore al 20% e inferiore o pari al 30%: punti 22
Superiore al 30% e inferiore o pari al 40%: punti 11;	Superiore al 30% e inferiore o pari al 40%: punti 20;	Superiore al 30% e inferiore o pari al 40%: punti 30
Superiore al 40% e inferiore o pari al 50%: punti 15;	Superiore al 40% e inferiore o pari al 50%: punti 25;	Superiore al 40% e inferiore o pari al 50%: punti 38
Superiore al 50% e inferiore o pari al 60%: punti 20;	Superiore al 50% e inferiore o pari al 60%: punti 31;	Superiore al 50% e inferiore o pari al 60%: punti 46
Superiore al 60% e inferiore o pari al 70%: punti 25;	Superiore al 60% e inferiore o pari al 70%: punti 37;	Superiore al 60% e inferiore o pari al 70%: punti 54;
Superiore al 70% e inferiore a 80%: punti 30;	Superiore al 70% e inferiore a 80%: punti 43;	Superiore al 70% e inferiore a 80%: punti 62;
Superiore a 80% e inferiore o pari al 90%: punti 35;	Superiore a 80% e inferiore o pari al 90%: punti 49;	Superiore a 80% e inferiore o pari al 90%: punti 70;
Superiore a 90% e inferiore o pari al 99%: punti 40 100%: punteggio massimo (43).	Superiore a 90% e inferiore o pari al 99%: punti : 55 100% : punteggio massimo (60).	Superiore a 90% e inferiore o pari al 99%: punti: 78 100%: punteggio massimo (83).

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 quantitativa e qualitativa.

Verrà, pertanto, valutata la qualità dei generi alimentari: con particolare riferimento ai:

- prodotti biologici;
- prodotti a km zero;
- prodotti provenienti da sistemi di filiera corta;
- prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta;
- prodotti tipici e tradizionali;
- prodotti SQNPI;
- prodotti di montagna;
- agro-biodiversità;
- prodotti a denominazione protetta;
- prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura sociale.

La definizione dei prodotti è dettagliata nell'allegato glossario.

L'operatore economico nell'inserimento della documentazione di gara dovrà presentare la propria offerta tecnica attraverso la compilazione delle allegare schede - "Scheda derrate alimentari offerte" di cui all'allegato 9): la mancata compilazione e sottoscrizione digitale impedirà l'attribuzione dei punteggi.

Si chiede di allegare a titolo di offerta tecnica solo le schede compilate.

Ai sensi dei vigenti CAM, verifica sub criterio a), si chiede di " Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a

fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute”.

Di seguito ulteriori specificazioni sulle modalità di compilazione e attribuzione dei relativi punteggi ↓

L’offerta tecnico-qualitativa prevede l’attribuzione di max 95 punti suddivisi in n° tre criteri premianti. Il criterio premiante, denominato “Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande”, attribuisce max 83 punti e prevede che gli offerenti indichino la quantità e la qualità di alimenti che saranno utilizzati, in aggiunta ai quantitativi minimi previsti dai CAM, per coprire il fabbisogno di derrate alimentari necessarie allo svolgimento del servizio.

Le singole derrate alimentari sono raggruppate in macrocategorie. Per ciascuna macrocategoria è presente una scheda. Ogni scheda riporta la quota di premialità espressa in kg per ogni singola derrata alimentare per un totale complessivo per macrocategoria pari a:

MACROCATEGORIA “LEGUMI SECCHI” (quota in premialità 50%) Kg. 315

MACROCATEGORIA “ORTO-FRUTTA” (quota in premialità 50%) Kg. 15719;

MACROCATEGORIA “CEREALICOLI” (quota in premialità 50%) Kg. 6946;

MACROCATEGORIA “CARNE” (quota in premialità percentuale variabile, come di seguito indicato):
Bovino (40%); Suino (90%); Pollo (80%); Salumi (70%) Kg. 3224;

MACROCATEGORIA “LATTE E DERIVATI” (quota in premialità 70%) Kg. 3037;

MACROCATEGORIA “ALTRO” (quota in premialità VARIABILE IN BASE AI CAM). Kg. 3752

MACROCATEGORIA ACQUACOLTURA BIOLOGICA Kg. 1300

Il totale delle derrate alimentari per le quali è possibile ottenere il punteggio di premialità è pertanto pari a kg. 34293.

Per ogni macrocategoria la quota complessiva in premialità può essere suddivisa nelle tre tipologie di provenienza dell’alimento (sotto indicate), rispettando il totale per prodotto e di conseguenza il totale complessivo per la specifica macrocategoria:

PRODOTTI BIOLOGICI

PRODOTTI KM. ZERO

PRODOTTI A KM. ZERO BIOLOGICI

Prendendo ad esempio la scheda relativa alla MACROCATEGORIA “LEGUMI SECCHI”, una possibile compilazione potrebbe essere la seguente:

SCHEDA DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "LEGUMI SECCHI"	ULTERIORE QUOTA DI PRODOTTO/ALIMENTO BIOLOGICO	FILIERA CORTA	Prodotti SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata).	PRODOTTO DI MONTAGNA	AGROBIO DIVERSITÀ	TIPICI E TRADIZIONALI	DENOMINAZIONE PROTETTA	AGRICOLTURA SOCIALE	OFFERTA IN KG.
Lenticchie	10								10 kg
Ceci		20							20 kg
Fagioli cannellini			8						8 kg
Fagioli borlotti				2					2 kg

SCHEDA DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "LEGUMI SECCHI"	PRODOTTI KM. ZERO	FILIERA CORTA	Prodotti SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata).	PRODOTTO DI MONTAGNA	AGROBIO DIVERSITÀ	TIPICI E TRADIZIONALI	DENOMINAZIONE PROTETTA	AGRICOLTURA SOCIALE	OFFERTA IN KG.
Lenticchie					5				5 kg
Ceci					10				10 kg
Fagioli cannellini					15				15 kg
Fagioli borlotti					2				2 kg

SCHEDA DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "LEGUMI SECCHI"	PRODOTTI A KM. ZERO BIOLOGICI	FILIERA CORTA	Prodotti SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata).	PRODOTTO DI MONTAGNA	AGROBIO DIVERSITÀ	TIPICI E TRADIZIONALI	DENOMINAZIONE PROTETTA	AGRICOLTURA SOCIALE	OFFERTA IN KG.
Lenticchie						10			10 kg
Ceci							5		5 kg
Fagioli cannellini								5	5 kg
Fagioli borlotti								2	2 kg

Le schede sono correttamente compilate in quanto, come si evince dal seguente riepilogo, per ogni derrata la quantità offerta è pari o inferiore al totale per alimento ed il totale complessivo offerto è pari o inferiore alla quota di premialità complessiva per la macrocategoria:

SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEG ORIA "LEGUMI SECCHI"	Quota complessiva in premierità KG.	
		totale offerto
Lenticchie	93 kg	25 kg
Ceci	184 kg	35 kg
Fagioli cannellini	28 kg	28 kg
Fagioli borlotti	10 kg	6 kg
	315 kg	94 kg

suddivise

40 kg. Biologico
32 kg. km zero
22 kg. km zero biologico

Ipotizzando la compilazione da parte dell'offerente di tutte le schede di cui all'allegato 9, distinte nelle tre tipologie di provenienza delle derrate (nelle quali verrà suddivisa la quota complessiva in premialità per ogni singola macrocategoria), ai fini dell'attribuzione del punteggio, si calcola l'incidenza percentuale sul totale delle derrate (pari a kg. 34293) dei quantitativi offerti.

Esaminate tutte le schede per ognuna delle cinque macrocategorie, si procede alla somma delle percentuali offerte attribuendo il punteggio secondo quanto stabilito dalle tabelle A, B, e C, sotto indicate.

Si ottiene il seguente risultato:

	totale kg	PRODOTTI BIOLOGICI	PRODOTTI KM. ZERO	PRODOTTI A KM. ZERO BIOLOGICI	Totale offerto
SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "LEGUMI SECCHI"	315 kg	80 kg	184 kg	0 kg	264 kg
SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "ORTOFRUTTA"	15719 kg	0 kg	0 kg	15719 kg	15719 kg
SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "CEREALICOLI"	6946 kg	1200 kg	600 kg	1054 kg	2854 kg
SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "CARNE"	3224 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "LATTE E DERIVATI"	3037 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "ALTRO"	3752 kg	0 kg	0 kg	14 kg	14 kg
SCHEDE DERRATE ALIMENTARI PER MACROCATEGORIA "ACQUACOLTURA BIOLOGICA".	1300 kg	500 kg	400 kg	300 kg	1200 kg
	34293 kg	1780 kg	1184 kg	17087 kg	20051 kg
		5,191%	3,453%	49,826%	58,470%
		Punti	Punti	Punti	Totale Punti
		2	3	38	43

Il mancato rispetto dei termini quali-quantitativi delle forniture indicate in sede di offerta attraverso la compilazione delle schede di cui all'allegato 9) comporterà l'immediata risoluzione del contratto, si prevede espressamente che, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice civile, "il contratto si risolva nel caso che una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite."

Art. 5.2 - Criterio premiante: Scheda dei Mezzi di Trasporto impiegati nel servizio (max 2 punti).

Il concorrente dovrà indicare, l'anno di immatricolazione e il numero dei mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici che si impegna ad utilizzare per la veicolazione delle derrate alimentari e dei pasti oggetto di appalto, qualora risultasse aggiudicatario della procedura, rispetto al totale dei mezzi di trasporto impiegati per l'esecuzione dell'appalto.

Si considerano a minori emissioni e a minori consumi energetici i veicoli a trazione elettrica o ibrida o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

Il punteggio è attribuito utilizzando la seguente formula:

$$P_i = 2 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i -esimo

C_i = percentuale offerta dal concorrente i -esimo

C_{max} = valore massimo di C_i attribuito per l'elemento di valutazione in esame

5.3 - Criterio premiante: Impegni della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare e della sostenibilità: max 10 punti.

È compito della ditta appaltatrice presentare un Progetto di educazione alimentare e alla sostenibilità (PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE) da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, attraverso la collaborazione con la ASL, l'agenzia regionale Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare e la sostenibilità.

La ditta, in ciascun anno scolastico ricompreso nella durata del contratto, si dovrà impegnare a:

Organizzare e realizzare, in prossimità dell'avvio del servizio relativo a ciascun anno scolastico, un evento pubblico informativo/formativo finalizzato alla presentazione del servizio, dei menù approvati dalla ASL e delle attività di educazione alimentare ed ambientale che verranno svolte durante i termini dell'appalto con riferimento al cronoprogramma.

Organizzare ogni anno un evento pubblico informativo e formativo con catering che includerà assaggi di prodotti tipici locali a Km zero della Sardegna, prodotti biologici, DOP, IGP, SNQPI (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata), prodotti tradizionali, prodotti di montagna e agro-biodiversità riconosciute. Provvedere, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù e informative esplicative dell'organizzazione del servizio, con particolare riferimento all'alimentazione e collegando ad essa cultura, territorio e stagionalità degli alimenti.

Attivarsi, presso i centri di produzione pasti, per l'organizzazione e svolgimento di incontri-laboratori, concordati con le istituzioni scolastiche rivolti ad alunni, genitori e corpo docente secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione alimentare, promuovendo la trasparenza dell'attività svolta e di condividere le diverse problematiche relative al servizio. Su esplicita richiesta, la ditta si renderà disponibile a presenziare a specifici incontri, con insegnanti e genitori, finalizzati alla soluzione delle problematiche.

Organizzare attività volte a promuovere la cultura alimentare e diffondere l'importanza di una corretta e sana alimentazione, in linea con le linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Inoltre, saranno messe in atto una serie di iniziative, concordate con l'Amministrazione Comunale, le istituzioni scolastiche e il SIAN, finalizzate alla prevenzione dell'obesità infantile.

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

Valutare, di concerto con le rispettive Istituzioni scolastiche, la possibilità di introdurre e sperimentare azioni ed esperienze che promuovano l'autonomia dei ragazzi, ad esempio incoraggiando l'apparecchiatura e lo sparcchiamento autonomo, l'utilizzo corretto delle posate, la capacità di versarsi le bevande, la possibilità di prendere il cibo in autonomia, lo sviluppo del senso del gusto, l'apprendimento

dell'assaggio nell'ambito dell'Educazione Sensoriale e la capacità di distinguere ciò che piace da ciò che non piace, nonché la conoscenza del territorio attraverso il cibo.

Organizzare una o più giornate dedicate alla conoscenza delle agro-biodiversità presenti nel territorio e nella regione della Sardegna, che sono incluse nel repertorio regionale ai sensi della Legge Regionale n. 16/2014. Durante queste giornate, saranno promossi incontri, eventi o attività che consentano di approfondire la varietà e la diversità delle produzioni agricole locali, mettendo in luce le agro-biodiversità uniche presenti nel territorio sardo. Saranno illustrate le caratteristiche distintive di queste produzioni, i metodi di coltivazione tradizionali e l'importanza di preservare e valorizzare questa preziosa eredità agricola. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali riconosciute L.R. n. 16/2014

Una volta ottenuta l'aggiudicazione del contratto, di concerto con le rispettive Istituzioni Scolastiche, verrà redatto un progetto esecutivo "partecipato" e condiviso con tutti i partners coinvolti, che garantirà un approccio sistematico e una continuità didattica. Questo progetto esecutivo dovrà essere condiviso e approvato sia dal Comune/stazione appaltante che dalla Scuola/e coinvolta/e.

Il progetto esecutivo coinvolgerà attivamente tutti gli studenti che usufruiscono del servizio mensa, i loro genitori e il personale scolastico. Saranno previste attività e azioni durante tutti gli anni scolastici, assicurando un'impostazione coerente e una continuità nel percorso educativo proposto. L'obiettivo sarà quello di coinvolgere tutti i soggetti interessati in un'esperienza formativa completa e coinvolgente, che promuova la conoscenza e l'adozione di comportamenti e stili di vita sani e sostenibili legati all'alimentazione.

La Commissione tecnica valuta le proposte formulate dal concorrente nel suo complesso, considerando in particolare l'idoneità dei messaggi proposti, il potenziale numero di destinatari coinvolti, l'attinenza di quanto offerto al criterio di valutazione, l'efficacia e l'innovazione delle proposte e il grado di realizzabilità pratica.

Il punteggio è attribuito utilizzando la seguente formula:

$$P_i = 10 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i -esimo

C_i = media dei voti espressi da ciascun commissario, variabili tra 0 e 1

C_{max} = valore massimo di C_i attribuito per l'elemento di valutazione in esame

Art. 6 - 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 16 pagine o 8 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:

- a) Una breve "ESPOSIZIONE DELLE MODALITÀ OPERATIVE E DELLE PRESTAZIONI" relative ai requisiti minimi inderogabili richiesti, come previsti dalle clausole contrattuali dei vigenti CAM inerenti l'esecuzione del servizio e dettagliate nei precedenti articoli del presente Capitolato (art. 3: da 3.1 a 3.11), compreso la Tabella inerente all' Organico e al Personale addetto al servizio e con l'indicazione del costo della manodopera.
- L' "OFFERTA TECNICA", nello specifico le proposte migliorative, ovvero le proposte aggiuntive rispetto alle prestazioni minime inderogabili, relative ai seguenti criteri sotto indicati, qualora offerti, contenente:
 - a) **Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande di cui alle tabelle A), B), C) (max 83 punti) mediante la compilazione delle schede di cui all'allegato 9), sottoscritte dal legale rappresentante a pena di inammissibilità;**

- b) **Scheda dei Mezzi di Trasporto impiegati nel servizio**, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:
 anno di immatricolazione di ciascun automezzo;
 numero dei mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici che si impegna ad utilizzare per la veicolazione delle derrate alimentari e dei pasti oggetto di appalto;
 totale dei mezzi di trasporto impiegati per l'esecuzione dell'appalto (**max punti 2**).
- c) **Progetto e conseguenti obblighi della ditta relativi alla promozione della cultura alimentare e della sostenibilità (max 10 punti)**.

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.

Art. 7 – 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.108 e 130 del D.Lgs 31 marzo 2023, n. 36.

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

	punteggio massimo
Offerta tecnica	95
Offerta economica	5
totale	100

Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide pari o superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio mediante l'applicazione della seguente formula:

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

Dove

X= punteggio spettante al concorrente;

PI= Prezzo più basso offerto in gara;

Po= prezzo offerto dal concorrente;

C= punteggio massimo attribuibile (5 punti)

Art. 8 – Valore dell'appalto

Il valore stimato dell'appalto è di € 1.023.700,00, come dal quadro economico sotto riportato:

A	IMPORTO FORNITURE E SERVIZI	%	Costo annuo
a1	COSTO		1.081.000,00 €
a2	Spese generali (comprendono sicurezza aziendale)	2,50%	27.025,00 €
a3	Utile di impresa	2,50%	27.025,00 €

a4		Totale a1+a2+a3	1.022.400,00 €
a5	Oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali		1.300,00 €
		TOTALE A (base d'asta)	1.023.700,00 €
B	SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b1	IVA	4,00%	40.948,00 €
b2	Fondo per incentivi tecnici ex art. 45 D.Lgs. 36/2023 (2% di A)	2,00%	17.855,50 €
b3	Altre spese generali (ANAC, pubblicazioni gare)		2.160,00 €
		TOTALE B	60.963,50 €
		TOTALE A + B	1.084.663,50 €

Il costo della manodopera è pari a € 576.931,76 (€ 288.465,88 annui), 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 (Decreto direttoriale n. 56 del 12 settembre 2019 Ministero del Lavoro e politiche sociali), non soggetti a ribasso, come sopra specificato.

In caso di aggiudicazione dovrà essere trasmessa la dichiarazione con la quale l'operatore economico si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale indicato per tutta la durata contrattuale ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele di cui al comma 4 dell'art. 11 (in questo caso la dichiarazione sarà verificata anche con le modalità di cui all'art. 110 del D.lgs 36/2023).

Il prezzo unitario del pasto a base d'asta ammonta a € 5,68 IVA esclusa, oltre € 0,0072 (zero/00settandadue) per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali (come determinati in DUVRI) non soggetti a ribasso.

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 precedenti, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

Non sono state indicate annualità precedenti per i riflessi sulla frequenza scolastica causati dalla recente pandemia.

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 la stazione appaltante, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti. Il Comune, inoltre, ricorrendone i presupposti, si riserva la facoltà di effettuare modifiche estendendo, eventualmente, il servizio ad altre Scuole oltre quelle sotto elencate.

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

Art. 9 Adempimenti conseguenti all'avvio dell'esecuzione del contratto.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Entro 15 giorni anteriori all'esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare il "piano di gestione dei rischi", contenente specifiche indicazioni sulle variazioni della organizzazione del servizio e di dettaglio delle azioni necessarie in caso di emergenze sanitarie (es. recente pandemia), previa validazione da parte del competente ufficio SIAN e non comportanti alcuna variazione sul prezzo offerto dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 10 Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione

TITOLO II: SPECIFICAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 11 - 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 dei due Istituti Comprensivi del Comune di Carbonia:

- “Deledda Pascoli/Don Milani;
- “Satta”.

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

DENOMINAZIONE ISTITUTO	TIPO SCUOLA	DENOMINAZIONE E INDIRIZZO
ISTITUTO COMPRESIVO “DELEDDA PASCOLI/DON MILANI” VIA DALMAZIA caic817002@pec.istruzione.it	SCUOLA INFANZIA	VIA DALMAZIA - 09013 CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	CIUSA - VIA LOMBARDIA – 09013 CARBONIA
	SCUOLA INFANZIA	VIA S.MARIA DELLE GRAZIE -FRAZ.BARBUSI 09013 CARBONIA
ISTITUTO COMPRESIVO “SEBASTIANO SATTA” VIA DELLA VITTORIA CARBONIA caic87600t@pec.istruzione.it	SCUOLA INFANZIA	VIA S. CATERINA - 09013 CARBONIA
	SCUOLA INFANZIA	VIA MAZZINI - 09013 CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	LOC. IS GANNAUS FRAZIONE – 09013 CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	VIA NAZAURO SAURO - SERBARIU -09013 CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	VIA MAZZINI, 66 - CARBONIA 09013
	SCUOLA PRIMARIA	IS MEIS - VIA LUBIANA 09013 CARBONIA
ISTITUTO COMPRESIVO “DELEDDA PASCOLI/DON MILANI” VIA BALILLA CARBONIA caic87100p@pec.istruzione.it	SCUOLA INFANZIA	VIA ROMA., S.N.C. - 09013 CARBONIA
	SCUOLA INFANZIA	VIA MAGALDI – FRAZ.CORTOGHIANA 09013 – CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	VIA BRESCIANO – FRAZ. CORTOGHIANA 09013 – CARBONIA
	SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO	VIA BRESCIANO - FRAZ. CORTOGHIANA 09013 – CARBONIA

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

Il numero complessivo dei pasti da erogare, sulla base delle trascorse esperienze è di circa 90.000 annui.

Art. 12 – Locali, Impianti, Attrezzature e Arredi presso le singole scuole

L'aggiudicataria 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 Dalmazia, Via Roma, Via Santa Maria delle Grazie Barbusi, Via S. Caterina, Via Mazzini, Via delle Grazie 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 ditta aggiudicataria., 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).

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

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 PEC, 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.

Art. 13 - Calendario di erogazione del servizio

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito negli orari 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 Dirigenze) 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. 14 – Inizio della fornitura del servizio

L'impresa aggiudicataria 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. 15 – Durata

L'appalto avrà la durata di due anni, con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto. Il servizio si svilupperà, per ogni anno scolastico, orientativamente dalla terza/quarta settimana di settembre 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. 16 – Ordinativi dei pasti

In relazione al Servizio di ristorazione scolastica i pasti veicolati dovranno essere forniti dalla aggiudicataria in base al numero dei pasti giornalmente rilevati dal sistema di prenotazione, 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 ditta aggiudicataria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione.

Art. 17 – 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 ditta aggiudicataria 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 ditta aggiudicataria 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. 18 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni.

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

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

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

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

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Art. 19 - Igiene della Produzione

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

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

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.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire indicazioni in merito alla formazione generale e specifica degli operatori, all'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, e che si doti di appropriate procedure GMP, GHP e di autocontrollo secondo il sistema Haccp.

Tali procedure devono descrivere dettagliatamente tutte le seguenti fasi:

- preparazione;
- cottura;
- distribuzione;
- somministrazione della dieta.

TITOLO IV: MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Art. 20 – Elaborazione, Composizione e Caratteristiche del Menù

La ditta aggiudicataria, dovrà predisporre i menu, elaborati in coerenza ai quantitativi indicati . La stazione appaltante provvederà alla trasmissione degli stessi al competente Servizio Igiene degli Alimenti.

I menù proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato n°2 “Tabelle Dietetiche” e 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'impresa aggiudicataria 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'impresa aggiudicataria 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.

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”.**

In caso di particolare emergenza, compresa la richiesta di pasti freddi o cestini da viaggio, la ditta aggiudicataria dovrà, come precedentemente indicato nell'articolo 1, predisporre idoneo piano di azione di gestione dei rischi e contemplare tali prestazioni aggiuntive.

La richiesta di sostituzione del pasto caldo riservata, in via generale solo alle Scuole Secondarie di 1° Grado, dovrà essere approvata dalla stazione appaltante.

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 ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della A.S.L. Servizio SIAN.

L'impresa aggiudicataria 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 la ditta aggiudicataria di previa comunicazione agli uffici comunali competenti.

Art. 21 – 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'impresa aggiudicataria e fatta salva l'approvazione della ASL Servizio SIAN.

L'impresa aggiudicataria 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 aggiudicataria in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale, secondo lo schema delle tabelle allegate al presente capitolato.

Art. 22 – 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. 23 – Diete Speciali per il servizio di ristorazione scolastica

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'impresa aggiudicataria si obbliga alla preparazione di diete speciali, per le seguenti esigenze:

- Diete speciali per motivi di salute (es. celiachia, diabete, allergie alimentari)
- Diete speciali a carattere etico-religioso (es. diete vegetariane, diete per religione islamica).

La preparazione deve avvenire 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”**.

La richiesta di dieta speciale per motivi di salute, inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci alla ditta aggiudicataria, secondo le modalità sotto riportate, deve necessariamente essere certificata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta (o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero).

Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc..)
- la DURATA della dieta (indicando se permanente o limitata nel tempo)
- 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.

Sulla base delle certificazioni mediche specialistiche, la dieta speciale personalizzata dovrà essere redatta da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, ecc) individuato dalla Ditta Aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e suddivisa in menù estivo e invernale,

contenente tutti gli ingredienti dei pasti proposti e le grammature, se differenti da quelle del menù comunitario.

La Dieta Speciale deve essere trasmessa agli uffici comunali competenti che provvederanno alla trasmissione al Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione, per le verifiche di competenza.

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'impresa aggiudicataria 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 impresa aggiudicataria potrà impegnarsi a fornirle solo previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

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.

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.

L'aggiudicataria si obbliga a descrivere alla stazione appaltante tutti gli aspetti organizzativi e strutturali da rispettare per le diete comunitarie e speciali, con particolare riferimento alle diete per soggetti celiaci.

Qualora gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato alla dieta speciale senza glutine, può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni a condizione che sia prevista una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione delle diete speciali rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare il rischio di contaminazione.

{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'impresa aggiudicataria risulti impossibilitata alla preparazione dei pasti speciali, previa comunicazione agli uffici competenti, potrà procedere anche acquistandoli da altre ditte.

Art. 24 – Diete di transizione (Diete in Bianco) per il servizio di ristorazione scolastica

In relazione al servizio di ristorazione scolastica l'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta, possibilmente supportata da certificato medico, 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. 25 – 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. 26 – 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.

È 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 ditta aggiudicataria 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. 27 – 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 aggiudicataria.

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 Dirigenze.

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 ditta aggiudicataria 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 ditta aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale scolastico firmerà per ricevuta il ritiro dei pasti, restituendone copia all'impresa aggiudicataria, e dovrà 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. 28 – Tabella Pesì a Cotto

La impresa aggiudicataria 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. 29 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 2) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 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) 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;
- 2) 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
- 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. 30 – Informazioni ai Commensali

L'impresa aggiudicataria 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. 31 – 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 ditta aggiudicataria e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO VII: STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Art. 32 – Personale

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 è causa di 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. 33 - Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 57 del d.lgs. 36/2023, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Art. 34 – Organico e Addetti

L'impresa aggiudicataria 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.

L'offerente dovrà esplicitare contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento, le mansioni, il livello, il monte-ore e lo schema dell'orario di lavoro; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per

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

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicati al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

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 ditta aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria 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 ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a tale sostituzione entro 48 ore naturali e consecutive dalla richiesta scritta senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'impresa aggiudicataria 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.

Secondo quanto previsto dall'art. 53 comma 16-ter (TUPI), i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'art. 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

Art. 35 - Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e

indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

Per i contratti relativi a lavori, servizi e forniture, il costo del lavoro è determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più affine a quello preso in considerazione (art. 41, comma 13 D.Lgs. 36/2023)

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Art. 36 - Formazione e addestramento, vestiario e dispositivi di protezione individuale (dpi)

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

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

- ◆ Ai sensi del reg. ce 852/2004:
 - ◆ autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro
- ◆ Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:
 - ◆ salute e sicurezza sul lavoro;
 - ◆ addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- ◆ alimentazione e dietetica;
- ◆ origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.
- ◆ metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

- ◆ Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'impresa aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.
- ◆ La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.
- ◆ La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

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

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

Art. 37 – Responsabile dell'esecuzione del servizio

L'impresa aggiudicataria deve individuare in loco, comunicando al Comune il relativo nominativo, prima dell'avvio del servizio, il Responsabile dell'esecuzione del servizio medesimo.

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'impresa aggiudicataria.

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 impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione al Comune.

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

Art. 38 – 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 impresa aggiudicataria, 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'impresa aggiudicataria 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 ditta aggiudicataria.

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

I contenitori e le pattumiere eventualmente occorrenti all'impresa aggiudicataria 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. 39 – 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'impresa aggiudicataria 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 ordinaria degli impianti in uso esclusivo, quali: impianto elettrico, terminali dell'impianto di riscaldamento, UTA asservite a locali mensa, impianti specifici come cucine, impianto rilevazione gas;
- 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 disostruzione 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'impresa aggiudicataria 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'aggiudicataria la spesa sostenuta con una maggiorazione del 20% (venti per cento) a titolo di penale.

L'impresa aggiudicataria 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, i cui costi sono stimati presuntivamente in euro 15.000,00 annuali:

- 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.

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

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 aggiudicataria, prima della data di inizio del servizio.

L'impresa aggiudicataria 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 ordinaria nonché alla loro implementazione se ritenuto, dalla stessa ditta aggiudicataria, occorrente per le esigenze del servizio.

TITOLO IX: PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

Art. 40 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo alla impresa aggiudicataria, 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'impresa aggiudicataria dovrà presentare al Comune copia del documento redatto ai sensi dell'art. 17, lett. a) del suddetto D.lgs. 81/2008.

L'impresa aggiudicataria 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 della ditta aggiudicataria, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative. I DUVRI potranno, inoltre, essere integrati su proposta dell'impresa aggiudicataria entro 30 gg. dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del Comune.

Art. 41 – Referenti della Sicurezza

L'impresa aggiudicataria 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. 42 – Divieti

È fatto divieto al personale della ditta aggiudicataria 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. 43 – 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. 44 - Direttore dell'esecuzione del contratto

L'amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato all'impresa aggiudicataria.

Art. 45 - La sospensione dell'esecuzione del contratto. Il verbale di sospensione.

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. La sospensione della prestazione potrà essere ordinata: a) per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica; b) in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che l'appalto proceda utilmente a regola d'arte. 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. 121 del codice dei contratti.

Art. 46 – 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 ditta aggiudicataria provvede a fornire ai rappresentanti degli organismi preposti al controllo idoneo vestiario (camicie 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. 47 – 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. 48 – 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 ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale e di quanto previsto dal progetto offerto dalla aggiudicataria.

Art. 49 – 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 e successivi eventuali aggiornamenti.

Art. 50 – 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. È 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. 51 – 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. 52 – 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 carenti 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 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. 53 – 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. 54 – 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, rilasciate da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività, 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. 55 - Anticipazione del prezzo sul valore dell'appalto.

Su richiesta dell'appaltatore, viene concessa l'anticipazione del prezzo annuale dell'appalto per un importo sino al 20% del valore del contratto, da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. Su richiesta dell'appaltatore, nei limiti delle risorse annuali stanziato,

L'anticipazione del prezzo dell'appalto potrà essere incrementata sino al 30% del valore del contratto, da corrispondere all'appaltatore nei modi di cui al comma precedente e alle condizioni stabilite nei commi successivi. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività e nel rispetto delle disposizioni di cui all'art 117, comma 12, del D.Lgs. 36/2023. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti. Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

Art. 56 - Nuove convenzioni Consip

In conformità a quanto disposto dall'art. 1, comma 7 del d.l. 95/2012, convertito in l. 135/2012, la stazione appaltante si riserva di recedere in qualsiasi tempo dal contratto qualora l'impresa affidataria del contratto non sia disposta ad una revisione del prezzo d'appalto, allineandolo con quanto previsto da nuove convenzioni Consip rese disponibili durante lo svolgimento del rapporto contrattuale. L'amministrazione eserciterà il diritto di recesso solo dopo aver inviato preventiva comunicazione, e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni. In caso di recesso l'amministrazione provvederà a corrispondere all'appaltatore il corrispettivo per le prestazioni già eseguite ed il 10 per cento di quelle ancora da eseguire.

Art. 57 - Garanzia definitiva

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto a costituire apposita garanzia definitiva, a norma dell'art. 53 del d.lgs. n. 36/2023. La garanzia può essere costituita mediante cauzione, come precisato nell'art. 106 del codice dei contratti, al quale si formula espresso rinvio, o con garanzia fideiussoria, anche in questo caso con le modalità specificate dal citato articolo 106, purché contenga la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, preveda l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante. Non verrà accettata altra forma di costituzione della garanzia definitiva. L'importo della garanzia definitiva può essere ridotto, oltre ai casi contemplati dall'art. 106, co. 8, primo, secondo e terzo periodo, anche per una percentuale pari al 5%, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo del comma 8, ad insindacabile giudizio della stazione appaltante, quando l'operatore economico posseda una o più delle certificazioni di seguito elencate: UNI CEI EN norme di qualità UNI EN ISO 9001:2015, norme sulla gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015, norme sulla sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2005, norme sulla tracciabilità degli alimenti UNI EN ISO 22005, norme sulla sicurezza del lavoro ISO 45001, Rating di legalità, Rating di impresa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

Art. 58 - Svincolo della garanzia definitiva

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20% è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.

Art. 59 – Spese, imposte e Tasse

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Art. 60 – Penali

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti. Il responsabile del progetto o il direttore dell'esecuzione, con nota indirizzata al dirigente, propone l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del dirigente, avverso la quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa. Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio alla ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva. Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

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).

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 - €. 5.16,46 (cinquecentosedici/46)

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 - €. 5.16,46 (cinquecentosedici/46)

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 - €. 516,46 (cinquecentosedici/46)

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 - €. 5.16,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione ambientale, per i Centri di Produzione pasti e per ciascun Centro di Ristorazione.

4.7 - €. 5.16,46 (cinquecentosedici/46)

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'impresa aggiudicataria.

TITOLO XII: PAGAMENTI

Art. 61 – 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 ditta aggiudicataria 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. 62 – Corrispettivi

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

Per la liquidazione del corrispettivo dovuto per tale servizio la ditta aggiudicataria 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 allegate le bolle di accompagnamento inerenti ai 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 impresa aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica, tramite piattaforma SDI, trasmessa al seguente codice univoco ufficio: NFUJHB, previa verifica della corretta esecuzione delle prestazioni. In ogni caso, qualora le fatture pervengano anteriormente al citato accertamento, il termine di cui sopra decorrerà solo dopo il completamento del menzionato accertamento. L'accertamento di conformità dovrà concludersi entro 30 giorni dalla consegna della merce/esecuzione del servizio. Il termine di pagamento potrà essere sospeso dall'amministrazione qualora difficoltà tecniche, attribuibili alla piattaforma informatica degli enti previdenziali e non attribuibili all'amministrazione medesima, impediscano l'acquisizione del DURC. Il pagamento avverrà previo accertamento della regolarità previdenziale della ditta. I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, acceso presso Banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso. L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto. Il codice CIG relativo al servizio di cui trattasi dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto. Qualora l'appaltatore non assolverà agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3. Il pagamento verrà effettuato previo accertamento della regolarità del servizio. L'accertamento deve concludersi entro 30 giorni dalla consegna dalla esecuzione del servizio.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate al Comune di Carbonia – Ufficio Pubblica Istruzione, 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.

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori sull'importo netto progressivo delle prestazioni deve essere operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.lgs. 36/2023. Tali ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del DURC.

La liquidazione delle fatture è comunque condizionata alle verifiche positive previste per legge ai fini

della regolarità contributiva e fiscale della impresa aggiudicataria.

Art. 63 - Revisione dei prezzi

I corrispettivi possono essere sottoposti ad adeguamento prezzi, con esclusione della prima annualità contrattuale, su richiesta dell'appaltatore. Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifica una variazione in aumento o in diminuzione del costo del servizio superiore al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80% (ottanta per cento) della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera principale. La richiesta di revisione del prezzo dovrà essere formulata dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto e sarà oggetto di riscontro entro il termine di giorni 60 giorni decorrenti dalla richiesta medesima, con apposito provvedimento che, a seguito della predetta istruttoria, potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento, con la conseguente determinazione dell'incremento di prezzo da corrispondere. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

TITOLO XIII DISPOSIZIONI FINALI

Art. 64 – Divieto di cessione del contratto. Subappalto.

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto. Il concorrente può dichiarare, nella documentazione di gara, le parti di fornitura/servizio che intende eventualmente subappaltare. Sono comunque vietati l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi della integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera. Il subappaltatore deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale.

Non configurano attività affidate in subappalto, per la loro specificità, le categorie di forniture e servizi di cui all'art. 119, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023. Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori:

- servizio di pulizia, sanificazione (dei locali ospitanti i punti cottura, le sale mensa, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale);
- servizio di trasporto pasti;
- servizio di manutenzione arredi/attrezzature e locali

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto

Art. 65 – Risoluzione

La stazione appaltante può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall'art. 122 del d.lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi di seguito elencate. In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture regolarmente eseguiti. Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal direttore dell'esecuzione o dal responsabile del progetto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;

- mancato rispetto delle clausole contrattuali obbligatorie relative al precedente articolo 3: dall'articolo 3.1 all'articolo 3.11.;
- mancato rispetto dei termini quali-quantitativi delle forniture indicate in sede di offerta attraverso la compilazione delle schede di cui all'allegato 9);
- omessa esibizione e/o trasmissione, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, dei certificati di conformità dei prodotti indicati in offerta e dei contratti sottoscritti con i fornitori dei prodotti di tutte le materie prime impiegate;
- assenza, della tracciabilità della fornitura dalla quale dedurre la coerenza di quanto su descritto e, nel caso di variazione dei fornitori in fase di esecuzione del servizio, omessa trasmissione degli aggiornamenti;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- interruzione totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per 5 (cinque) giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile. Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale

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. 66 Recesso

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123 del d.lgs. n. 36/2023 e del relativo allegato II.14.

Art. 67 Completamento delle prestazioni nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato.

In tutti i casi di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato, ai sensi dell'art. 124, comma 1 del d.lgs. 36/2023, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento delle prestazioni, se tecnicamente ed economicamente possibile. Il nuovo affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 68 - 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. 69 - 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. 235 del 03/11/2022, 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". L'amministrazione comunicherà all'impresa aggiudicataria, mediante apposita comunicazione, l'indirizzo URL del sito comunale in cui il menzionato "Regolamento" è pubblicato, all'interno della sezione "Amministrazione trasparente".

Art. 70 - 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. 71 - Definizione delle controversie mediante Collegio consultivo tecnico

Ai sensi dell'art. 215 del D. Lgs. n. 36/2023, in ragione del valore dell'appalto, è prevista la costituzione obbligatoria del Collegio consultivo tecnico, per prevenire o consentire la rapida risoluzione delle controversie o delle dispute tecniche che dovessero insorgere nell'esecuzione del contratto e che non si siano potute definire con l'accordo bonario ai sensi dell'art. 211 del D. Lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 1 dell'All. V.2 del D. Lgs. n. 36/2023, il collegio sarà formato da tre membri dotati di qualificazione professionale adeguata, con comprovata esperienza, anche tenuto conto dello specifico oggetto del contratto. I componenti del collegio potranno essere scelti dall'amministrazione appaltante e dall'appaltatore di comune accordo, ovvero le parti possono concordare che ciascuna di esse nomini uno o due componenti e che il terzo componente, con funzioni di presidente, sia scelto dai componenti di nomina di parte.

Il Collegio consultivo tecnico è costituito su iniziativa dell'amministrazione appaltante, prima dell'avvio dell'esecuzione o comunque non oltre dieci giorni da tale data. Il collegio è convocato e opera secondo quanto previsto dagli artt. 215 e ss. e l'All. V.2 del D. Lgs. n. 36/2023.

Il Collegio consultivo tecnico esprime pareri o, in assenza di una espressa volontà contraria, adotta determinazioni aventi natura di lodo contrattuale ex art. 808-ter c.p.c..

Contro il lodo contrattuale del Collegio consultivo tecnico è ammessa l'impugnazione davanti al Foro di Cagliari nei casi previsti dalla legge.

Si rinvia alla disciplina in materia di Collegio consultivo tecnico contenuta negli articoli 215, 216, 217, 218 e 219 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 72 - 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. 73 - 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, con sede in Carbonia , nella piazza Roma n. 1, C.A.P. 09013, C.F. 81001610922, P. IVA 01514170925, tel: 0781/6941 , nella persona del Sindaco quale Suo legale rappresentante pro tempore, Email: comcarbonia@comune.carbonia.ca.it PEC:comcarbonia@pec.comcarbonia.org
- b) il Responsabile della Protezione dei Dati o “Data Protection Officer” (RPD o DPO) nominato (per maggiori approfondimenti su nomina e compiti, vedi artt. 37-39 “GDPR”) è contattabile ai seguenti recapiti: Email : privacy@comune.it PEC: privacy@pec.comune.it.I dati integrali di contatto del RPD/DPO sono indicati nella sottosezione “Privacy” contenuta nella sezione “Amministrazione trasparente” del sito internet istituzionale dell’Ente.
- 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;

Allegato n. 3 – Esempio Menù estivo e invernale (vigenti nell'anno scolastico 2023/2024);

Allegato n. 4 – Menù merende;

Allegato n. 5 – Tabella variazione peso 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. 6 – DUVRI;

Allegato n. 7 – Scheda personale;

Allegato n. 8 – Glossario Capitolato

Allegato n. 9 – Schede derrate alimentari offerte;

Allegato n. 10 – Elenco attrezzature;