

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI BUDDUSO', SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA, MODULI TEMPO PIENO E SETTIMANA CORTA.

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

CIG: in fase di acquisizione

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il Comune garantisce il servizio di ristorazione della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, finalizzato a favorire l'attuazione dell'attività didattica pomeridiana, attraverso l'appalto del servizio, rispettando i requisiti previsti dalle disposizioni statali e regionali.

La ristorazione scolastica rappresenta un elemento fondamentale nella formazione del bambino poiché, oltre a garantire un pasto nutrizionalmente equilibrato sotto l'aspetto igienico sanitario, educa i piccoli a un'alimentazione corretta in grado di favorire uno sviluppo armonico.

Il Comune, attraverso l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, si propone di realizzare una sana educazione alimentare, che favorisca il momento mensa come benessere per tutti e come occasione di convivialità, alla scoperta di sapori nuovi, nella salvaguardia del piacere della tavola, aspirando a correggere le abitudini alimentari dei piccoli, volte a consumare i soli cibi che gradiscono.

Considerando che obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire, col pasto in mensa, qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, le scelte devono essere motivate da aspetti tecnico teorici considerando nel contempo che le proposte alimentari hanno una forte valenza educativa.

Il servizio richiesto dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 57, comma 2 del D.lgs. 36/2023 (Nuovo Codice degli appalti), che 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.) di cui al DM n.65 del 10 marzo 2020, adottati dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di preparazione in propri locali autorizzati, indicati in sede di gara, di confezionamento, di trasporto e di distribuzione dei pasti a ditta specializzata nella ristorazione collettiva per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di Buddusò, per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa. L'affidamento in appalto a terzi comprende, inoltre, l'approvvigionamento dei viveri, la pulizia dei locali, degli arredi e delle stoviglie.

Il servizio deve essere erogato dall'operatore economico aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'operatore economico aggiudicatario in sede di offerta.

Il Comune di Buddusò non dispone di un centro di cottura pertanto sarà chiesto, nella fase di esecuzione del contratto, la disponibilità di un centro di cottura con le caratteristiche indicate successivamente.

Il Comune dispone di n. 2 sale refettorio, collocate rispettivamente nella Scuola dell'infanzia e nella scuola primaria site in via Mons. Sini: qui vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso il centro cottura individuato dall'Azienda appaltatrice.

Il presente capitolato è redatto accogliendo le linee guida per la ristorazione dettate dalla Regione Sardegna e allegate alla determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016, redatte in ottemperanza al Piano Regionale della

prevenzione 2014 – 2018 approvato con DGR n. 30/21 del 16/06/2015 che prevede al Macro Obiettivo 10, il programma P10.2 “Promozione della sicurezza nutrizionale”.

Il presente appalto, visto l'importo posto a base di gara, verrà affidato ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del D. Lgs. 36/2023, con ricorso a RDO sulla piattaforma della Centrale di Committenza Regionale Sardegnacat.

La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto meglio specificati nella lettera di invito, sulla base di quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs. n. 36/2023, mediante consultazione di almeno cinque (5) operatori economici iscritti nel registro delle imprese presso la competente CCIAA per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto e che abbiano risposto all'avviso di manifestazione di interesse pubblicato da Codesto Ente.

Il servizio avrà la durata di 9 mesi, con decorrenza presunta dal 01/10/2025. In caso di variazione della data, questa sarà oggetto di successiva comunicazione da parte del Comune.

A seguito dell'aggiudicazione potrà essere richiesto alla ditta aggiudicataria di dare inizio al servizio, a pena di decadenza, nelle more della stipula del contratto, entro il termine stabilito dall'Amministrazione Comunale. La data effettiva di inizio del servizio mensa verrà comunicata alla ditta aggiudicataria con un preavviso di almeno 5 giorni dall'inizio del servizio stesso mediante invio di PEC.

La ditta aggiudicataria dovrà accettare le condizioni poste dall'Amministrazione Comunale, fornendo un servizio di refezione che dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato, e concludere il servizio nella data indicata dall'Amministrazione stessa.

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

Il valore complessivo del presente appalto, tenuto conto del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2025/2026, del numero del personale docente e non docente assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione viene stimato come di seguito:

☐ per il periodo previsto di n. 9 mesi in € 181.542,00 oltre l'IVA di legge;

SCUOLA	NUMERO PASTI ALUNNI	NUMERO PASTI ATA E DOCENTI	TOTALE
INFANZIA	4984	1068	6052
PRIMARIA tempo pieno	17741	2826	20567
PRIMARIA settimana corta	3638		3638
TOTALE	26363	3894	30257

Non sussistono rischi da interferenze, pertanto l'importo che discende dai rischi interferenziali è pari a zero. L'appalto è finanziato con fondi comunali, contribuzione dell'utenza, rimborso pasti docenti, trasferimenti Comuni convenzionati.

Il prezzo unitario a base di gara per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso, è quantificato in € 6,00+ IVA + oneri. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi, nonché gli oneri per la sicurezza a carico dell'operatore economico.

Poiché il numero di pasti previsti può variare in relazione alla presenza effettiva degli alunni e/o per qualsiasi altra causa, i quantitativi sopra detti sono stimati, puramente indicativi e non impegnativi per la Stazione Appaltante. La Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero, calamità naturali o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

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

Il numero complessivo di pasti da somministrare per l'intero periodo contrattuale è determinato (tenendo conto sia degli alunni che del personale docente e del personale ATA autorizzato ad usufruire del servizio mensa) considerando i giorni di servizio per la scuola primaria ed i giorni di servizio per la scuola dell'infanzia, con inizio presunto della prestazione del servizio dal mese di Ottobre sino al mese di Maggio per la Scuola Primaria e da Ottobre a Giugno per la Scuola dell'Infanzia, per un totale di circa **30257 pasti**.

Tali dati 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.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze dei bambini che verranno comunicate dalla scuola all'operatore/operatrice della ditta aggiudicataria, nonché alla stazione appaltante, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico. Tale comunicazione non costituisce alcun obbligo per il Comune che, nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere aumenti o diminuzioni dei pasti, alle condizioni del contratto.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Per tutta la durata dell'appalto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'esecuzione del servizio con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti. I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

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

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

La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo:

a) di disporre, in caso di aggiudicazione dell'appalto, di apposito centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio ed igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, situato ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti alle scuole indicate nella lettera di invito, riducendo al minimo i tempi di percorrenza, per salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti. Ogni modificazione sull'ubicazione dei locali dovrà essere preventivamente comunicata ed approvata dal responsabile per l'esecuzione del contratto.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in una zona ben identificata e separata del locale cucina, utilizzata in via esclusiva per tali preparazioni, con piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificati. Deve essere indicato l'impiego di un forno per uso esclusivo al fine di evitare contaminazioni durante la cottura.

b) di essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004;

c) di osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di tracciabilità di ogni alimento;

d) di acquistare le derrate alimentari di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare prodotti biologici, sardi e tipici del territorio, le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dall'allegato B "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari utilizzati";

e) di utilizzare, per la preparazione dei pasti, derrate alimentari con confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti: Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. L'etichetta "alimento senza glutine" deve essere evidente nei prodotti che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per gli alunni intolleranti al glutine o celiaci.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti OGM;

- f) di osservare il menù tipo diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. Dovrà inoltre rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra la commissione mensa ed il medico nutrizionista ASL, senza che ciò comporti ulteriori oneri per il Comune;
- g) di garantire agli alunni con comprovate e dichiarate intolleranze o allergie alimentari, o che seguono la dieta per la celiachia o diete dettate da motivi religiosi e/o culturali, o affetti da deficit dell'enzima G6PD (FAVISMO) la preparazione e la somministrazione di pasti adeguati che garantiscano un'alternativa valida al menù ordinario dal punto di vista nutrizionale. Il menù alternativo deve obbligatoriamente rispettare la tipologia del menù ordinario.
Per la scelta dei prodotti nella dieta senza glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana per la Celiachia.
La fornitura di diete diversificate non comporta per la ditta aggiudicataria un incremento economico del prezzo e rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento;
- h) di fornire piatti, posate, bicchieri, salviette e tovaglie riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc). In alternativa potranno essere utilizzati piatti, posate, stoviglie, salviette e bicchieri biodegradabili e compostabili. Per gli alunni affetti da celiachia o intolleranti al glutine occorre fornire piatti, posate, bicchieri, salviette e tovaglie preferibilmente usa e getta. In caso contrario occorre destinarli unicamente al reparto: "senza glutine".
- i) di fornire in quantità idonea pane e frutta, trasportati e riposti in contenitori adatti;
- l) di fornire acqua minerale naturale confezionata in bottiglie in bioplastica compostabile e biodegradabile;
- m) di utilizzare esclusivamente **sale iodato** nella preparazione dei pasti. Il sale utilizzato per la preparazione dei pasti senza glutine va tenuto distinto nel reparto: "senza glutine", dove vengono preparati i pasti diversificati.
- n) **per il servizio da erogare alla scuola dell'infanzia:** di provvedere all'allestimento dei tavoli della sala mensa, garantendo il servizio di assistenza al pasto (apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare);
- o) **per il servizio da erogare alla scuola dell'infanzia:** di provvedere allo sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli della mensa, pulizia e riordino dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli arredi in dotazione alla mensa, nonché alla disinfezione dei locali;
- p) **per il servizio da erogare alla scuola primaria, sia per gli alunni del modulo tempo pieno che per gli alunni del modulo settimana corta:** somministrare il pasto nella sala mensa, provvedere allo sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli della mensa, pulizia e riordino dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli arredi in dotazione alla mensa, nonché alla disinfezione dei locali;
- q) di acquistare quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. Di garantire la sanificazione giornaliera dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alla normativa vigente sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, dovranno essere conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi ed al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Per le tipologie di detersivi per le quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica Ecolabel (Regolamento CE n. 66/2010), le stesse dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre

certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità;

- r) di garantire la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso il punto di raccolta;
- s) di garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento al luogo di somministrazione, secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche;
- t) di utilizzare per la somministrazione dei pasti una dotazione individuale (piatti, stoviglie, bicchieri, ecc...) in materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria. L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'amministrazione;
- t) di conservare un campione rappresentativo del pasto completo, giornalmente prodotto, al fine di garantire adeguati controlli ed analisi. I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto, saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di intossicazione alimentare.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;

- u) **di inviare mensilmente, insieme alla fattura, un rapporto in cui si dovranno elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la prestazione del servizio, le fatture dimostranti la provenienza dei prodotti locali. Si dovrà inoltre dichiarare la quantità approssimativa dei prodotti alimentari non consumati nel corso della mensilità e quali misure si vogliano intraprendere per ridurre tali quantità. Il pagamento della fattura sarà subordinato alla regolare presentazione del rapporto.**

La Ditta Appaltatrice elabora **il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Buddusò entro il quinto giorno antecedente alla consegna servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono necessarie.** Ogni revisione deve essere tempestivamente comunicata e consegnata al Comune di Buddusò.

La Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Buddusò e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

La Ditta Appaltatrice deve stipulare, o essere comunque già in possesso, di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare, con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (unmilione/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

I plessi scolastici ed i dati del servizio mensa sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia: alunni n. 38 – docenti n. 4 – collaboratori scolastici n. 2;
- Scuola Primaria tempo pieno: alunni n. 104 – docenti n. 10 – collaboratori scolastici n. 4;
- Scuola Primaria settimana corta, un rientro: alunni n. 50 – assistenti alla somministrazione del pasto n. 2 a carico della ditta
- Scuola Primaria settimana corta, due rientri: alunni n. 38 – assistenti alla somministrazione del pasto n. 1 a carico della ditta

Ubicazione plessi: Via Monsignor Sini.

Il numero dei pasti per gli alunni e il personale docente/non docente che usufruirà del servizio mensa, pari a circa 30958, è fornito a titolo puramente indicativo e potrà variare nel corso della durata dell'appalto senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato speciale d'appalto.

Prima della consegna del servizio l'Amministrazione Comunale fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco del personale docente/non docente autorizzato alla fruizione del servizio mensa.

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice i locali nei quali effettuare il servizio di ristorazione, comprendenti:

- ☐ Locali mensa dotati di tavoli e sedie in numero adeguato situati presso:
 - Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, via Monsignor Sini.

Per quanto riguarda l'attrezzatura che la ditta affidataria potrà utilizzare per la prestazione del servizio di cui all'oggetto, al fine di contenere i consumi energetici, dovranno essere impiegati:

- Frigoriferi, congelatori ed apparecchi ad uso professionale di classe A+;
- Lavatrici, lavastoviglie, forni ed apparecchi ad uso professionale di classe A.

Per quanto attiene i requisiti dei prodotti non alimentari che potranno essere utilizzati, la ditta affidataria si dovrà attenere alle seguenti indicazioni:

- Prodotti in carta tessuto: dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e dal relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);
- Imballaggio (primario, secondario e terziario): deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii., così come alle norme tecniche di riferimento in tema di imballaggi.
- Imballaggi secondari o terziari di carta o cartone: devono essere costituiti da materiale riciclato per almeno il 90%;
- Imballaggi secondari o terziari di plastica: devono essere costituiti da materiale riciclato per almeno il 60%.

ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico. Il servizio mensa deve essere assicurato per 5 giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, salvo festività o altre vacanze infrasettimanali.

La somministrazione dei pasti agli alunni ed al personale docente/non docente va effettuata presso i plessi scolastici e con le modalità appresso specificate:

a) Scuola dell'infanzia:

Il pasto va servito alle ore 12:00

b) Scuola Primaria:

Il pasto va servito dalle ore 13:00 alle ore 14:00

L'orario di somministrazione dei pasti potrà subire delle variazioni nel corso del servizio. La ditta resterà obbligata ad effettuare, se necessario, l'erogazione dei pasti in diversi turni, con particolare riferimento ai due moduli della scuola primaria: modulo tempo pieno e settimana corta.

Sarà compito del personale scolastico comunicare alla ditta, entro le ore 9:30 del mattino, il numero degli alunni che usufruiranno del servizio mensa, provvedendo alla raccolta dei buoni-pasto dagli utenti ed alla loro successiva consegna alla ditta appaltatrice. La medesima comunicazione deve essere eseguita nei confronti dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. I buoni-pasto dovranno essere allegati dalla ditta alle fatture di liquidazione. La ditta, per ogni plesso di distribuzione, emetterà una bolla di consegna recante l'indicazione

del numero di pasti giornalieri consegnati, distinti tra alunni, docenti e personale non docente e dovrà recare l'indicazione dell'ora di consegna. La bolla dovrà essere firmata per ricezione dal dirigente scolastico o da un suo delegato/incaricato.

Nei singoli plessi scolastici, il personale della ditta dovrà provvedere a:

- a) Ritiro e controllo dell'autenticità dei buoni-pasto (forniti dagli alunni, dai docenti e dal personale non docente) che devono essere esenti da correzioni e/o abrasioni e devono essere rilasciati dagli utenti del servizio;
- b) Assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti ed in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.;
- c) Collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- d) Pulizia dei tavoli; pulizia del locale refettorio e dei locali annessi utilizzati per la somministrazione dei pasti, compresi i bagni; pulizia degli infissi. In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, all'integrale pulizia degli ambienti, rendendoli in condizioni igieniche ottimali all'uso scolastico.
- e) Conferire i rifiuti previa differenziazione della frazione secca, organica, plastica, vetro e lattine presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso dei plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

Resta a carico della ditta l'onere di fornire tutto il materiale e l'attrezzatura necessari per la perfetta pulizia dei locali (detersivi, stracci, scope, ecc.)

Il personale della ditta aggiudicataria avrà accesso ai refettori scolastici da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

La ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso adottare tutte le misure necessarie, a norma del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE, dei regolamenti CEE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva e dovrà rispettare i criteri stabiliti dal D.M. 25 luglio 2011, "Acquisti verdi della Pa - Ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari e serramenti esterni – Criteri Ambientali.

ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

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

ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000, della Legge Finanziaria 2001, della L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida Ras e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

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

Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare -12 gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

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

Il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

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

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

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernenti la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N.510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006; per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF. La qualità dei prodotti suddetti sarà oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi alla "qualità dei prodotti" (A2.2 della lettera di invito).

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicataria fornire quantità di derrate alimentari biologiche di qualità (DOP, IGP, STG, locali e a filiera corta) secondo le indicazioni di cui al successivo articolo 10.

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

In un rapporto trimestrale (dicembre, marzo, giugno), l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (vedi L.R. n. 1/2010. P.e. bolle di accompagnamento delle derrate alimentari). Dovrà, inoltre, dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

ART. 9 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano, ricercando la collaborazione con la ASL e altri enti, da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova l'educazione alimentare e che:

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

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Le suddette attività dovranno essere esplicitate con modalità e tempi di realizzazione nell'offerta tecnica nella sezione "Programma di educazione alimentare e di informazione dell'utenza".

ART.10 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato, la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine: sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP), ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP), a specialità geografica protetta (prodotti STG), derivanti da produzioni biologiche, secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato 2, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari utilizzati".

L'aggiudicatario dovrà nell'espletamento del servizio garantire che i pasti siano composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti 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 sotto elencate, 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. 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 (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). 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;
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Negli spuntini 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 componenti della commissione mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

In sede di formulazione dell'offerta gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare i requisiti contenuti nel presente articolo nell'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni, dalle eventuali derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

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

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti: il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 rappresenta il riferimento Nazionale sull'argomento.

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

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.

Le etichette devono contenere l'indicazione degli allergeni.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità 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 a precisi standard qualitativi e merceologici, indicati nel presente capitolato e aderenti a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

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

ART. 11- PERSONALE

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

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed è altresì tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della Scuola e del Comune. Dovrà inoltre possedere alta specializzazione nel campo professionale di applicazione e dovrà essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria.

Il personale dovrà essere sottoposto a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente. Deve, inoltre, garantire l'adozione di tutte le misure igienico sanitarie dettate dalla normativa in tema di prevenzione della diffusione dell'infezione da Coronavirus.

E' onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale oltre che vigilare affinché tutte le norme igieniche siano rigorosamente rispettate dal personale durante tutte le fasi di lavoro.

In particolare, dovranno essere identificati previamente gli operatori che prepareranno ed erogheranno i pasti nel reparto: "senza glutine", al fine di garantire l'assenza di contaminazione dei pasti.

Devono essere utilizzati indumenti dedicati e riconoscibili per il reparto "senza glutine".

Il cambio delle divise deve essere giornaliero e le stesse non devono essere lavate in modo promiscuo con altri indumenti. In alternativa si possono utilizzare divise o protezioni usa e getta.

Il nominativo di tutto il personale impiegato dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione, incluse le corrispondenti qualifiche.

Dovrà essere indicato altresì il personale addetto al settore "senza glutine".

L'Amministrazione Comunale, prima della restituzione della cauzione definitiva, potrà verificare tramite l'Ispettorato del Lavoro e gli Istituti Assicurativi, l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente articolo e nel successivo.

ART. 12 - ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il **numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali e, per ciascuno di essi, l'inquadramento ed il monte ore.**

A tale fine dovrà essere assicurata la figura di n. 1 cuoco responsabile con esperienza quinquennale nel settore della ristorazione scolastica, con qualifica professionale di terzo livello.

Dovrà essere assicurata la presenza di n. 1 aiuto cuoco con esperienza biennale e la figura di n. 1 Responsabile del servizio e della conduzione del Centro di Produzione Pasti con esperienza almeno triennale.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, preparato ed adeguatamente formato ed istruito in ragione della peculiarità del servizio da prestare e delle specifiche attività da svolgere. In particolare si richiede all'aggiudicatario la massima responsabilizzazione del personale in relazione alla somministrazione assistita nei confronti degli alunni della scuola dell'infanzia (es. sminuzzare la carne, sbucciare e tagliare la frutta, versare l'acqua ecc.).

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 durante le fasi di somministrazione dei pasti:

- n. 1 addetto per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto non superiore a quaranta;
- n. 2 addetti per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto tra i quaranta ed i sessantacinque;
- n. 3 addetti per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto superiore a i sessantacinque.

L'erogazione del servizio mensa agli alunni iscritti al modulo settimana corta della scuola primaria è garantita:

per n. 37 alunni in un solo giorno settimanale di rientro pomeridiano.

per n. 35 alunni in due giorni settimanali di rientro pomeridiano.

L'aggiudicataria deve garantire, oltre al pasto, anche il servizio di sorveglianza con le seguenti figure professionali:

- n. 2 educatori professionali per n. ore 1,30
- n. 2 assistenti generici per n. ore 1,30

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati, il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

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.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito a cura della ditta aggiudicataria, secondo i corrispondenti livelli contrattuali nazionali ed integrativi di lavoro che disciplinano il settore.

ART.13 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La ditta appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili in materia di assunzioni di personale. Si impegna ad osservare e ad 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 della Ditta Appaltatrice, la quale ne è la sola 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. La Ditta Appaltatrice dovrà applicare, nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 14 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI ROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Per la gestione delle diete speciali è indispensabile che venga individuato un responsabile della gestione delle diete speciali dotato di specifica formazione sulle procedure di preparazione delle diete speciali.

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di un piano di formazione teorico - pratica, 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 Regolamento 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;

La ditta aggiudicataria deve garantire inoltre che, nell'ambito delle attività di formazione del proprio personale, previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e dietetica
- Alimentazione ed ambiente (discutendo l'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento degli animali)
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense
- 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;
- 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);
- Gestione dei pasti senza glutine, dalla preparazione all'erogazione;
- Importanza alimentare del sale iodato;
- Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico – sanitari connessi alla manipolazione alimentare;

La ditta è tenuta a predisporre un **Piano di Formazione continua** per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo di tempo pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano alla Stazione Appaltante.

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 oltre cuffie, guanti e quanto 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. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino d'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 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.

Le divise degli operatori addetti alla cottura e somministrazione dei pasti senza glutine possono essere usa e getta. In ogni caso devono essere riconoscibili e differenziate dalle altre divise.

ART. 15 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto, soggetto a valutazione della competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 09/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 30/06); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

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

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'amministrazione e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia è consentito alla ditta aggiudicataria - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

L'aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia d'utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

Presso ogni refettorio dovrà essere affisso il menù in vigore ed il pasto del giorno.

L'impresa dovrà predisporre una tabella nella quale dovranno essere indicate le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto nel menù, considerando le variazioni di peso dipendenti da diversi tipi di preparazione e cottura. Una copia della tabella dovrà essere disponibile per la consultazione presso ogni refettorio scolastico.

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre e produrre diete e pasti speciali per alunni con problemi di salute documentati da certificazioni mediche o per alunni provenienti da famiglie che professano religioni che escludono il consumo di determinati alimenti.

Le diete speciali motivate da patologie dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali motivate da convinzioni religiose/filosofiche dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contraddistinte da simboli identificativi generici. La preparazione di dette diete deve avvenire nel rispetto delle prescrizioni della Asl.

Le diete per motivi religiosi sono accordate su richiesta del genitore.

La ditta si impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibili diete in bianco, dietro semplice richiesta e senza necessità di certificazione medica. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura cruda o lessa, da una porzione di prosciutto cotto o crudo, da formaggio, carni bianche cotte al vapore, oltre frutta fresca di stagione e pane. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque (5) ed oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti, sono possibili "incidenti", quali la caduta di un vassoio o del piatto, a fronte dei quali si rende necessario che la ditta adotti le misure necessarie al fine di non lasciare nessun bambino senza il pasto. A tal proposito la ditta dovrà predisporre l'invio di un certo numero di pasti in più rispetto a quelli prenotati. Questa maggiorazione dei pasti dovrà essere effettuata senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

In caso di astensione dal lavoro per sciopero del personale della ditta aggiudicataria, tale da pregiudicare la normale preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad informare preventivamente l'Amministrazione comunale con un anticipo di 24 ore e dovrà impegnarsi a garantire un servizio sostitutivo da concordarsi tra le parti (ad esempio "cestini freddi").

ART. 16 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art 16.a – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle “Tabelle Gramature e Ricette” “Allegato 1”, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nell’Allegato 1, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l’Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

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

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

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

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato 2.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell’allegato “2” o modificati successivamente all’approvazione.

In particolare si richiede:

- a. che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali;
- b. che la porzionatura delle carni crude (compresa triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- c. che la conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C, in conformità a quanto disposto dall’art. 31 del D.P.R. 327/1980
- d. che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- e. che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- f. che la preparazione di piatti freddi avvenga con l’ausilio di mascherine e guanti monouso.

E’, inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire i soffritti con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell’utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all’uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- la verdura dovrà essere igienizzata lo stesso giorno del consumo;
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l’eccessiva spezzettatura dei vegetali- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d’olio nell’acqua di cottura;

- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo strettamente necessario alla loro manipolazione e preparazione. Mantenere la temperatura di preparazione e sistemazione di tali alimenti al di sotto dei 10°C. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando la restante parte 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;
- 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;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- consumare le uova pastorizzate in giornata, una volta aperte;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino iodato;
- quale addensante, è consentito utilizzare solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'uso di cibi precotti e di alimenti surgelati ad eccezione, per questi ultimi, di quelli espressamente previsti dalle tabelle dietetiche;
- detenere e usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine massimo di conservazione;
- ricongelare le materie prime surgelate;
- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane
- la somministrazione di latte crudo e crema cruda;
- conservare i prodotti senza glutine insieme a agli altri cibi.

Art 16.b – Modalità di servizio e distribuzione dei pasti

Per quanto attiene le modalità di servizio e distribuzione dei pasti, l'impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche. Deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi guanti e mascherine monouso.

I pasti, preparati presso il centro di cottura della ditta, depositati in appositi contenitori termici conformi alla normativa vigente, verranno serviti con sistema multi porzione. Il primo piatto, il secondo piatto ed il contorno dovranno essere serviti in tre piatti monoporzione separati.

I pasti senza glutine devono essere trasportati separatamente dai pasti contenenti glutine al fine di evitare la contaminazione.

Lo scodellamento delle vivande, da effettuarsi nei locali ove avviene la preparazione delle pietanze, dovrà avvenire nel rispetto della normativa igienico-sanitaria, con l'impiego di appropriati utensili che abbiano la capacità appropriata per garantire la porzione idonea con una sola presa.

L'impresa deve fornire il formaggio grattugiato e l'olio extra-vergine di oliva (con cui condire gli ortaggi) nelle quantità sufficienti per soddisfare le esigenze degli utenti presenti.

L'impresa deve impegnarsi al ritiro, alla pulizia ed alla sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile impiegato durante il trasporto dei pasti.

Art 16.c – Modalità di servizio e trasporto dei pasti

I pasti preparati devono essere riposti in contenitori termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla L. n.283/1962 e del suo regolamento di attuazione D.P.R. n. 327/1080 e ss.mm.ii. Per il trasporto dal centro di cottura l'appaltatore dovrà utilizzare veicoli a basso impatto ambientale (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride), a norma di legge, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 17 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

Per il trasporto delle derrate presso la cucina della mensa, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

ART. 18 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'Appaltatore deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, e dovrà produrre ai sensi di tale normativa, all'inizio del servizio, il manuale "HACCP" applicato al presente appalto. Prima dell'inizio del servizio dovrà comunque essere prodotta tutta la modulistica che si intende utilizzare. Le procedure di HACCP sono in carico all'azienda Appaltatrice.

Presso il proprio centro di cottura, l'Appaltatore deve autonomamente effettuare e realizzare un piano di autocontrollo prima dell'inizio del servizio, pena la rescissione del contratto. L'autocontrollo deve essere effettuato in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 testo vigente concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i Regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti ("Pacchetto igiene"), con particolare riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento CE 178/2002 riguardante la rintracciabilità degli alimenti che contempla a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti attività:

- l'esame dei processi di preparazione dei pasti, l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti e le norme di igiene della somministrazione dei pasti;
- l'esame dei processi di confezionamento e trasporto dei pasti e l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP della vigente legislazione per i processi di cui sopra;
- predisposizione e aggiornamento di schede o altri strumenti a disposizione delle competenti autorità di controllo dell'ASL per la dovuta informazione;

- realizzazione di adeguati interventi di formazione del personale addetto alla gestione della preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti (compresi quelli di qualifica obbligatoria ex L.R. 11/2003).

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

ART. 19 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 16 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Le porzioni residue non distribuite che costituiscono eccedenze e non rifiuti, devono essere destinate ad Enti Assistenziali ove possibile, al fine di garantire la riduzione dello spreco.

Tutti i rifiuti devono essere smaltiti secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la scuola e il Comune stesso o destinati ad Enti Assistenziali.

I rifiuti solidi urbani prodotti nella mensa della scuola, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

La ditta, anche in sede di offerta tecnica, può impegnarsi a recuperare il cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le linee Guida della Ras.

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 esser 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:

a) 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;

b) 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.

ART. 20 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Gli utensili utilizzati per la preparazione dei pasti per celiaci e gli strofinacci utilizzati per l'asciugatura degli stessi utensili devono avere un utilizzo esclusivo.

ART. 21 – COMMISSIONE MENSA

A seguito dell'avvio dell'anno scolastico, con Deliberazione di Giunta Comunale sarà istituita presso il Comune la Commissione Mensa per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria, composta da:

- N. 1 rappresentante del Comune;
- N. 1 rappresentante del corpo docente designato dagli organi collegiali scolastici;
- N. 1 rappresentante dei genitori degli utenti designato dagli stessi genitori.

La Commissione può avvalersi anche delle autorità sanitarie competenti per legge.

La Commissione svolge funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

La Commissione, tra l'altro, potrà concertare con il gestore e proporre all'Amministrazione Comunale variazioni al menù, nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Olbia.

ART. 22 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della mensa della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria (sala mensa e locali accessori), finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E' altresì facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dai preposti organi della Azienda Asl sia tramite l'apposita Commissione di Vigilanza nominata dal Comune e composta da un rappresentante dell'Ente designato dall'Amministrazione Comunale, uno della scuola ed uno dei genitori designati dagli organi collegiali della scuola stessa.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scolastici e sia presso il centro di cottura della ditta.

Il controllo potrà essere di tipo:

- tecnico-ispettivo:
svolto dal personale del comune e/o dalla commissione di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati; il rispetto delle norme igieniche di massima nella fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura; l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e sul corretto funzionamento della refezione;
- igienico-sanitario:
svolto dalla competente Azienda Asl. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico-sanitaria in relazione ai pasti preparati ed alle derrate alimentari utilizzate, nonché l'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte: ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

ART. 23 – GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dall'art. 106 del Codice dei Contratti, per una percentuale pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia € **3714,96**. Ai sensi dell'art. 106 commi 3 e 4 del D. Lgs. 36/2023 le ditte partecipanti dovranno corredare l'offerta, con l'impegno di un fideiussore anche diverso da quello che ha prestato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria di cui all'art. 117 per l'esecuzione del contratto, qualora la ditta offerente risultasse affidataria.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire apposita garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 all'atto della stipulazione del contratto in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la cauzione definitiva dovrà essere aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso fosse superiore al 20%, l'aumento della cauzione definitiva sarà stabilito di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione avrà diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

La cauzione definitiva, a scelta della ditta aggiudicataria, potrà essere una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI EN ISO 9000.

Inoltre, è obbligo della Ditta Appaltatrice stipulare, o essere comunque già in possesso, un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (un milione/00) con durata pari a quella dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

Alla garanzia definitiva prevista dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36 del 2023 si applicano le riduzioni previste dall'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023, previste per la garanzia provvisoria.

ART. 24 – CONTRATTO

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

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

ART. 25 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto commesse dalla Ditta Appaltatrice, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà essere la Ditta Appaltatrice con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 26 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 27 – PENALI

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

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- d) Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero degli utenti il servizio mensa: € 250,00;
- e) Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- f) Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- g) Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- h) Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- i) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- j) Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- k) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- l) Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- m) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- n) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- o) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- p) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- q) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio, locali accessori e mezzo adibito al trasporto dei pasti: € 500,00
- r) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- s) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- t) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- u) Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30minuti dell'orario previsto: € 100,00
- v) Mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della ditta con conseguente impossibilità dell'analisi degli alimenti: € 200,00;
- w) Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati): € 200,00
- x) Mancato mantenimento della temperatura dei pasti ai livelli previsti dalle norme vigenti al momento della somministrazione: € 200,00.

- y) Mancata corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti: : € 350,00
- z) Mancato utilizzo di frigoriferi, e congelatori di classe A+: € 250,00
- aa) Mancato utilizzo di lavatrici, lavastoviglie e forni di classe A: € 250,00
- bb) Mancato rispetto dell'utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili: € 250,00
- cc) Mancato rispetto dell'utilizzo di prodotti in carta tessuto e di imballaggi secondo i criteri stabiliti dalla normativa: € 250,00
- dd) Somministrazione di acqua non conforme alla tipologia indicata nel bando: € 250,00
- ee) Mancato utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali conformi alla normativa vigente: € 200,00
- ff) Mancata presentazione semestrale del rapporto di cui al presente capitolato: € 250,00
- gg) Somministrazione di pesce, anche surgelato, ottenuto da prodotti ricomposti: € 300,00
- hh) Somministrazione di uova non provenienti da allevamenti all'aperto: € 300,00
- ii) Mancata effettuazione delle attività di formazione al proprio personale, come richiesto dal presente capitolato: € 250,00
- jj) Mancata effettuazione delle attività di informazione agli utenti ed alle famiglie, come richiesto dal presente capitolato: € 250,00

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi ed in considerazione della particolare gravità dell'inosservanza, il Comune si riserva di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile, da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000,00.

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 28 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

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

ART. 29 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

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

La fattura non verrà liquidata qualora non sia allegato alla stessa il rapporto mensile di cui all'art. 3 lett. u) del presente Capitolato.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi sull'aggiudicatario, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

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

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 c. 3 del D.P.R.207/2010, Regolamento di esecuzione e attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, secondo quanto stabilito dall'art. 4 c.3 del Regolamento, previa regolarità del DURC.

La sospensione del servizio mensa nelle giornate di normale fruizione scolastica determinata dall'Amministrazione Comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione stessa provveda a darne idoneo preavviso di almeno un giorno all'appaltatore.

I pagamenti saranno effettuati nel rispetto della vigente normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine, il soggetto aggiudicatario si impegna al rispetto degli obblighi derivanti dall'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.

ART. 30 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- a) Apertura di una procedura processuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate per più di tre volte;
- m) violazione degli obblighi di condotta e del patto di integrità (art. 4 del Patto di integrità).

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

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale potrà scegliere di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta a cui è stato revocato il contratto.

ART. 31 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore.

ART. 32 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal Giudice Ordinario ovvero dal Giudice Amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Sassari.

ART. 33 – INFORMATIVA EFFETTUATA AI SENSI DELL'ART. 13 REGOLAMENTO (UE)

2016/679 (RGDP)

Il Comune di Buddusò, nella sua qualità di Titolare del trattamento dei dati, tratterà i dati personali degli operatori economici partecipanti, sia su supporto cartaceo sia con modalità informatiche e telematiche, esclusivamente al fine di espletare le attività di gara, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE 2016/679.

Il trattamento dei dati è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e, in conformità al principio di cd "minimizzazione dei dati", i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati.

I dati raccolti mediante la presente procedura di gara potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altri soggetti pubblici espressamente individuati e/o diffusi, laddove obbligatorio, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line (ai sensi dell'art. 32, L. 69/2009) ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D. Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii).

Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e ss. L. 241/90, ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5 bis, D. Lgs. 33/2013.

I dati conferiti, saranno trattati dall'Amministrazione per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale, da collaboratori dell'Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare.

Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt. 15 e ss. RGDP.

Apposita istanza, in questo caso, è da presentare al Responsabile della Protezione dei dati dell'Ente (ex art. 38, paragrafo 4, RGDP), individuato nella SIPAL srl, con sede a Cagliari nella Via San Benedetto, 60 – Tel: 070/42835 – email: dpo@sipal.sardegna.it – pec: sipalpostacertificata@pec.sipal.sardegna.it

ART. 34 OBBLIGHI DI CONDOTTA E PATTO DI INTEGRITÀ

La Ditta aggiudicataria dovrà sottoscrivere il Patto di Integrità, allegato al presente capitolato, nella fase della stipula del contratto, così come previsto nella Delibera di Giunta Comunale n. 51 del 23/05/2016.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi, anche tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento adottato da questo Ente che viene consegnato in copia e che la Ditta dichiara di conoscere e accettare.

La violazione degli obblighi derivanti dal citato codice e dal Patto di Integrità comporterà la risoluzione del contratto.

In caso di inosservanza di tali obblighi la Stazione appaltante provvederà a notificare formale contestazione assegnando un termine di quindici giorni per la presentazione delle giustificazioni.

Nel caso in cui non vengano fornite giustificazioni o le stesse risultino non idonee, il Responsabile dell'Area Amministrativa disporrà con provvedimento motivato la risoluzione del rapporto così come disposto all'art. 30 del presente capitolato.

ART. 35 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Resta l'obbligo per la ditta aggiudicataria del rispetto di ogni normativa vigente in relazione all'oggetto dell'appalto, oltre che di adeguamento del servizio alle eventuali modifiche normative che dovessero essere introdotte nel corso dell'espletamento del servizio stesso.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

- Allegato 1: Tabelle Grammaturre e Ricette;
- Allegato 2: Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari utilizzati;
- Allegato 3: Menù.