



COMUNE DI VILLASPECIOSA
Provincia di Cagliari

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ANNUALE MENSA
SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI
VILLASPECIOSA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

SOMMARIO

TITOLO - I	
ART. 1	ENTE APPALTANTE
ART. 2	OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO
ART. 3	MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE
ART. 4	IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA
ART. 5	TIPOLOGIA DELL'UTENZA E QUANTIFICAZIONE DEI PASTI
ART. 6	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI
ART. 7	LOCALI ED ATTREZZATURE
ART. 8	SOPRALLUOGO DEI LOCALI
ART. 9	ISCRIZIONE -PRENOTAZIONE PASTI- CONTRIBUZIONE
ART. 10	STRUTTURA DEL MENU
ART. 11	SICUREZZA ALIMENTARE- ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE
ART. 12	CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE
ART. 13	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI
ART. 14	PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE
ART. 15	DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE
ART. 16	PERSONALE
ART. 17	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
ART. 18	CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO
ART. 19	CARATTERISTICHE DEL MEZZO USATO PER IL TRASPORTO
ART. 20	PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA
ART. 21	GESTIONE DEI RESIDUI E POST CONSUMO
ART. 22	DIVIETI
ART. 23	COMITATO MENSA SCOLASTICA
ART. 24	CONTROLLO DEL SERVIZIO
ART. 25	CAUZIONE PROVVISORIA, CAUZIONE DEFINITIVA E ALTRE FORME DI GARANZIA RICHIESTE PER IL SERVIZIO
ART. 26	CONTRATTO
ART. 27	DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI CREDITO E SUBAPPALTO
ART. 28	SPESE, IMPOSTE E TASSE
ART. 29	PENALI
ART. 30	VALIDITÀ DELL'OFFERTA
ART. 31	PAGAMENTI
ART. 32	CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 33	CONTROVERSIE
ART. 34	RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ART. 35	RINVIO
ART. 36	RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

PREMESSA

Il Comune di Villaspeciosa, con l'affidamento del servizio richiesto dal presente capitolato, stimolato da esigenze educative, sociali e di tutela della salute e dell'ambiente, intende favorire lo sviluppo di un mercato di prodotti e servizi a ridotto impatto ambientale attraverso la leva della domanda pubblica. Consapevole che le Amministrazioni pubbliche che intraprendono azioni di GPP (Green Public Procurement) si impegnano sia a razionalizzare acquisti e consumi che ad incrementare la qualità ambientale delle proprie forniture ed affidamenti.

In tal senso il capitolato d'appalto è un importante strumento di progettazione che può consentire di controllare gli effetti ambientali dei servizi erogati con la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come l'introduzione di cibo biologico e la riduzione degli sprechi;
- realizzare buone pratiche con l'utilizzo di stoviglie lavabili e l'uso di acqua di rete e contenitori riutilizzabili e/o caraffe, che riducano la quantità di rifiuti prodotti.

Il presente appalto tiene conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale.

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

- 1) Legge regionale n. 31/1984 – Nuove norme sul diritto allo studio e sull'esercizio delle competenze delegate;
- 2) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- 3) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 4) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP);
- 5) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- 6) Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
- 7) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

ART. 1 - ENTE APPALTANTE

Comune di Villaspeciosa – Piazza Croce Santa n. 6 - 09010 Villaspeciosa– Settore Amministrativo – Tel. 070 9639039– fax 0709639540 - email: info@comune.villaspeciosa.ca.it: comune.villaspeciosa@legalmail.it - web: www.comune.villaspeciosa.ca.it.

Il giorno 10 mese di novembre 2015 alle ore 9:00, nella sede Comunale di Piazza Croce Santa n. 6, presso Biblioteca ubicata al Piano terra si terrà una procedura aperta per l'affidamento annuale del servizio di ristorazione scolastica.

Finanziamento: fondi di bilancio comunale e da contribuzione utenze.

ART 2. - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento, ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva, del Servizio di mensa scolastica, **a ridotto impatto ambientale**, per gli alunni, gli insegnanti e per il personale non docente, aventi diritto al pasto, delle Scuole statali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Villaspeciosa ubicate nel centro abitato in:

- 1) **Scuola dell'Infanzia** in via Kennedy,
- 2) **Scuola Primaria** in via Tuveri,
- 3) **Scuola Secondaria di primo grado** in via Scuole.

Costituisce condizione essenziale del presente bando:

- l'allestimento a carico dell'appaltatore del **centro cottura** (cucina) presso la Scuola dell'Infanzia di Villaspeciosa, su un ambiente appositamente dedicato, messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale;
- a carico dell'appaltatore l'acquisto, l'installazione e manutenzione di tutti gli arredi e le attrezzature necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti, ad esclusione delle cappe aspiranti, dei tavoli e delle sedie;
- il centro cottura (cucina) dovrà essere arredato in modo tale da rispondere ad una funzionale preparazione, cottura e distribuzione di n. 150/240 (circa) pasti giornalieri;
- sono a carico altresì dell'appaltatore gli oneri di gestione generale del centro cottura e dei refettori (pulizia, spese di pulizia, spese di gas);
- acquisto delle derrate alimentari, preparazione dei pasti nel centro cottura e distribuzione i nei refettori ubicati nei plessi scolastici di seguito indicati:
 - scuola dell'Infanzia, via Kennedy
 - della scuola primaria, via Tuveri
 - scuola secondaria, via Scuole

Il servizio avrà la durata di 1 (un anno) **dalla data di effettivo inizio del servizio scolastici (2015/2016)**, con possibilità di rinnovo del contratto per un ulteriore anno. Inizio presunto **dal mese di novembre 2015** .

ART. 3 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.Lgvo.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli artt. 65, 68 e 225 dello stesso.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgvo. n. 163/2006.

In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgvo. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione. La procedura di aggiudicazione è svolta nel rispetto dei principi dell'ordinamento comunitario, anche con riferimento a quanto indicato nella Comunicazione Interpretativa della Commissione UE n. 2006/C 179/02, relativa al diritto comunitario applicabile alle aggiudicazioni di appalti non o solo parzialmente disciplinate dalle direttive «appalti pubblici».

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.Lgs.163/2006.

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 / con riferimento, per analogia, a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006.

La valutazione delle offerte è realizzata tenendo conto dei seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:

A - OFFERTA TECNICA (qualità del servizio offerto: elementi tecnico/gestionali e qualitativi) punteggio massimo attribuibile pari a 75/100 punti

B - OFFERTA ECONOMICA (prezzo) solo al ribasso punteggio massimo attribuibile pari a 25/100 punti.
per un punteggio massimo di 100 punti.

I criteri ed i sub-criteri di valutazione delle offerte relativi ai profili operativo - gestionali, tecnico-qualitativi ed economici, nonché i metodi di attribuzione dei punteggi sono illustrati e specificati nel Disciplinare di gara.

Per essere ammessi alla gara le Ditte dovranno essere iscritte alla C.C.I.A.A. e dovranno presentare al Comune, unitamente all'offerta, la documentazione indicata nel bando, nonché attestazione di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari attinenti l'appalto

L'appalto è quindi disciplinato dalle disposizioni e norme contenute nel bando, nel presente Capitolato speciale, nel disciplinare di gara e negli altri documenti di gara e risulterà applicabile, oltre agli articoli sopra richiamati del codice, la normativa espressamente richiamata negli atti di gara.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, salvo verifica di congruità, oppure a non procedere all'aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo (art. 55, comma 4, D.Lgs. n. 163/2006).

Il verbale di aggiudicazione di gara relativo all'appalto in oggetto non avrà, in nessun caso, efficacia di contratto; l'aggiudicazione sarà provvisoria.

All'aggiudicazione definitiva si farà luogo dopo l'intervenuta esecutività della determinazione del Responsabile del Settore

ART. 4 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

L'importo complessivo stimato dell'appalto, rapportato all'intera durata annuale, tenuto conto in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2014/2015, del personale insegnante e ausiliario, è di € 140.000,00 I.V.A. esclusa al 4%, di cui € **139 165,00** valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € **835,00** costo per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze, non soggetto a ribasso d'asta ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter del D.Lgs. n. 163/2006.

L'importo complessivo dell'appalto di cui sopra è stato calcolato sulla base del seguente prezzo unitario a base d'asta

Pasto	Prezzo a base d'asta
Scuola Infanzia, Scuola primaria e Scuola Secondaria a: Alunni, Insegnanti e collaboratori	€ 5,00 + iva inclusi gli oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta, pari ad Euro 0,03

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, l'attrezzatura e gli arredi del centro cottura e dei refettori necessari per assicurare un servizio a norma di legge, 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.

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

L'appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

Il servizio, sulla base della valutazione del Responsabile del Servizio, potrà essere riaffidato, a norma di legge, per un ulteriore un anno.

E' ammessa alla revisione periodica del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dall'art. 115 del D.lgvo 163/2006.

Entro il 30 settembre del primo anno di validità del contratto ed entro lo stesso termine con riferimento agli anni successivi, l'esecutore può inoltrare all'Amministrazione istanza di revisione del prezzo, allegando apposita documentazione comprovante detta variazione, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, lett.c e comma 5 del Codice, o, in mancanza, dagli indici dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, editi dallo stesso ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente.

La prima variazione del prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza ed ha effetto dal primo gennaio dell'anno successivo. Per gli anni successivi, la variazione del prezzo è riconosciuta con le stesse modalità e nella medesima misura indicata ai precedenti commi, assumendo come base il prezzo oggetto dell'ultima revisione, ovvero quello iniziale nel caso in cui non sia intervenuta alcuna revisione. Ai sensi dell'art.115 del D.Lgs 163/2006, la revisione del prezzo viene operata dai responsabili della procedura contrattuale sulla base di un'apposita istruttoria, alla quale può partecipare l'esecutore.

ART. 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E QUANTIFICAZIONE DEI PASTI

L'utenza è composta:

- da alunni, della scuola dell'Infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria,
- da personale docente e collaboratori scolastici (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

Il numero presunto dei pasti da somministrare, considerando i dati dell'anno scolastico 2014/2015 e le previsioni del 2015/2016 è il seguente:

Base annua media presunta	N. pasti annui presunti <u>Alunni</u>	N. pasti annui presunti <u>Docenti e collaboratori.</u>	Numero giornate mensa
<i>Scuola infanzia 4 Sezioni di cui una presso Scuola Primaria per n. 5 giorni settimanali.</i> <u>Alunni 70</u> (iscritti 88) <u>Docenti e collaboratori</u> 8+2=10	9100	1300	gg.200 lezione gg 130 mensa
<i>Scuola Primaria 5 classi per n. 5 giorni settimanali</i> <u>Alunni 100</u> (iscritti 118) <u>Docenti e collaboratori</u> 7+1= 8	13.000	1040	gg.200 lezione gg 130 mensa
<i>Scuola Secondaria 4 classi per n. 2 giorni settimanali</i> <u>Alunni</u> 47 (iscritti 59) <u>Docenti e collaboratori</u> 4+1=5	2444	260	gg.200 lezione gg 52 mensa
<u>Media giornaliera presunta</u> <u>martedì e venerdì n.240</u> <u>lunedì, mercoledì, giovedì n. 188</u>			
TOTALE PASTI PRESUNTO ANNO SCOLASTICO 2015-2016			27.833
TOTALE PASTI FORNITI ANNO SCOLASTICO 2014-2015			27.570

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, sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti, che verranno comunicate dalla scuola alla ditta aggiudicataria, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente, il servizio che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire, su richiesta dell'amministrazione per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, alle stesse condizioni.

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico stabilito dall'autorità scolastica, da lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività, decisa dalle autorità scolastiche.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari definiti con l'Istituzione Scolastica.

È articolata su diversi orari, come di seguito indicato. Nella scuola primaria è necessario attuare un doppio turno. La ditta è tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni.

Scuola	Orario distribuzione pasti
Scuola dell'Infanzia	h. 12.00/13.00
Scuola Primaria	Primo turno h. 12.00/13.00 Secondo turno h 13.00/14/00
Scuola Secondaria	h 13.30/14/30

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dalla Dirigenza scolastica o dall'Amministrazione comunale. Sarà premura dell'Amministrazione Comunale, in tal caso, informare il gestore con congruo anticipo.

La distribuzione sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 6. - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

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

Il servizio prevede:

1. **L'acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari**, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.

2. **L'acquisto delle attrezzature e degli arredi** necessari e indispensabili, per la preparazione e somministrazione dei pasti, per l'allestimento del centro cottura, presso la scuola dell'infanzia in via Kennedy, e per i refettori in via Scuole e via Tuveri.

2.1 **L'acquisto del gas** necessario alla cottura dei cibi;

3. **La preparazione dei pasti** nello stesso giorno in cui verranno consumati, secondo le Tabelle merceologiche, Grammatore consigliate, Tipologia di cottura e Esempio menu (invernale e estivo, articolato su cinque settimane) trasmesso dalla ASL n°8 di Cagliari – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione – in data 20.10.2009 (pervenute il 26.10.2009 prot. n. 7776)- che verranno recepite in caso di aggiudicazione per la preparazione del menù- allegata. I pasti preparati devono rispondere a quanto prescritto dal Reg. CE 852/2004. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. In ottemperanza alle norme vigenti l'impresa appaltatrice dovrà applicare la metodologia HACCP al fine di garantire la massima sicurezza del processo di lavoro.

I pasti dovranno essere cucinati nel centro di cottura (cucina), ubicato nel plesso della Scuola dell'Infanzia. Sarà compito dell'appaltatore preoccuparsi delle necessarie autorizzazioni e provvedere alle vulture necessarie.

L'appaltatore si obbliga a rispettare giornalmente l'allegata tabella dietetica, che nel corso dell'appalto potrà subire delle variazioni, su richiesta del Comune, senza alcun onere aggiuntivo rispetto al prezzo offerto in sede di gara e previa valutazione della ASL.

Fermi restando gli accorgimenti e cautele da adottare per soggetti tenuti a particolari regimi o restrizioni alimentari, particolari accorgimenti e modalità di preparazione (tipo di cottura, sminuzzamento, frullatura, etc..) potranno essere richieste nei confronti di bambini utenti con disturbi organici che limitano la possibilità di alimentarsi (masticazione, deglutizione, etc.).

4. La predisposizione di pasti/diete differenziati: Il sistema organizzativo del servizio dovrà tutelare la privacy del destinatario. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia e in maniera tale da essere facilmente e inequivocabilmente riconducibile al destinatario. Le relative richieste di pasto differenziato saranno inoltrate all'appaltatore, successivamente all'approvazione della ASL, e dopo la ricezione della pratica dal Servizio Culturale del Comune. Dovranno avere per l'appaltatore decorrenza immediata.

Le diete speciali sono destinate a alunni/insegnanti affetti da allergie od intolleranze alimentari (compresa la celiachia), siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche pietanze o componenti il pasto; In ogni caso i menù speciali devono essere necessariamente comprovati da certificato medico specialistico che il Servizio del Comune provvederà a trasmettere all'appaltatore non appena ricevuto.

sono altresì destinate a alunni/insegnanti aderenti a scelte religiose il cui credo prevede l'esclusione di alcuni alimenti presenti nella tabella dietetica allegata.

Nei casi di cui sopra, per favorire l'integrazione in comunità e ridurre le disuguaglianze i menù speciali dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero previsto.

Se richiesto, l'appaltatore avrà cura di predisporre diete in bianco, le quali non necessitano di certificato medico. In caso di malesseri passeggeri (non oltre tre giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori. L'impresa si impegna alla predisposizione delle diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie (che dovranno essere documentate) e in casi di uscite in alternativa al menù base e alle diete speciali, verrà predisposto un menù "da viaggio" confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per un pasto composto come indicato al **successivo punto n. 11 – sostituzione alimenti.**

In occasione di festività e/ o ricorrenze speciali, il menù potrà essere modificato con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione delle festività.

5. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei mezzi forniti dall'appaltatore, presso i refettori distanti dal centro cottura. Il servizio dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo (massimo 30 minuti dal completamento della cottura) e in orario utile per la loro consumazione agli orari stabiliti per ciascuna scuola e turno.

Il trasporto dovrà essere effettuato:

5.1 con idoneo mezzo coibentato a norma di legge; il carburante, le tasse automobilistiche e gli oneri assicurativi, la sanificazione del mezzo e qualsiasi altro onere inclusa la disponibilità del mezzo medesimo, sono da intendersi interamente a carico dell'appaltatore.

5.2 L'appaltatore avrà cura di garantire il rispetto delle temperature anche durante il trasporto dei pasti fino al momento della somministrazione dotandosi, a proprie cura e spese, di idonei contenitori con caratteristiche tecniche isoterme rispettose della normativa di settore (contenitori gastronorm).

5.3 L'Appaltatore deve provvedere al trasporto dei pasti alla scuola secondaria di primo grado e alla scuola primaria separatamente e agli orari prestabiliti, nel rispetto dei turni previsti.

Deve essere assolutamente evitata la giacenza nei contenitori del cibo destinato agli alunni del secondo turno, durante la consumazione del pasto degli alunni del primo turno.

6. La distribuzione dei pasti: l'appaltatore avrà cura di provvedere alla somministrazione dei pasti e allo scodellamento ad ogni singolo utente. Il Comune si riserva, per particolari esigenze, di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzioni termosaldate o tipo pranzo al sacco. In tal caso non sarà dovuto alla ditta nessun importo aggiuntivo rispetto a quello oggetto di aggiudicazione. Gli alimenti, quali ad es. la carne, la frutta, dovranno essere serviti in dimensioni tali da renderli adatti all'età dei fruitori al fine di facilitarne l'ingestione. Dovranno essere sporzionati in ciascuna sede su piatti distinti tra primo, secondo, contorno e frutta come dalle modalità successivamente indicate.

7. **La fornitura e distribuzione di acqua:** in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione da preferire è la fornitura di acqua minerale naturale in boccioni/distributori somministrata in caraffe, anche al fine di ridurre i rifiuti di materie plastiche.

8. **La sparecchiatura** al termine del servizio con lavaggio delle stoviglie in ciascun plesso scolastico.

9. **La pulizia e sanificazione** dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione), dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto al servizio mensa, da compiersi giornalmente al termine di ogni pasto nel rispetto delle suddivisione di competenze tra Scuola e Comune prevista dalla normativa vigente nel periodo di durata del contratto. E' inteso che tutte le attrezzature e i detersivi e altri materiali dovranno essere acquistati dalla ditta. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. Per le tipologie di detergenti, per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica Ecolabel (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi 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. **La scelta dei prodotti dovrà tener conto della presenza di personale ausiliario allergico a determinate sostanze.**

11. **Alimenti particolari in occasione di festività:** Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali: Natale (es. panettone e/o pandoro), Carnevale (es. frittelle/chiacchiere), Pasqua (es. uovo di cioccolato o colomba o pardule) e chiusura anno scolastico (dolce), nonché la fornitura di pasti freddi (confezionati per ogni singolo consumatore) in piatti monouso (di materiale anallergico e opportunamente sigillati) o di pranzo al sacco, per singolo consumatore, includente un panino con prosciutto crudo, un panino con prosciutto cotto senza polifosfati o formaggio, una bottiglia d'acqua ½ litro, un succo di frutta, un bicchiere compostabile e tovagliolo a perdere.

12. **Corredo necessario alla consumazione del pasto e lavaggio delle stoviglie.**

L'appaltatore deve fornire tovaglie, piatti, bicchieri e salviette..

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e bicchieri riutilizzabili (es. in ceramica, metallo o melamina), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Deve essere servito un piatto per il primo, uno per il secondo e contorno, un piattino o una coppetta per la frutta.

I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovaglioli e tovaglie riutilizzabili (il lavaggio è a carico della ditta) o a perdere, conformi alla norma UNI EN 13432:2002 e 2009/568/CE, (la ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma);

In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie o di interruzione del servizio idrico, potrà essere autorizzato l'uso di piatti e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

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

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

Lavaggio delle stoviglie: Sarà cura dell'appaltatore procedere al **lavaggio delle stoviglie** impiegate nei diversi plessi scolastici (Centro cottura comunale e Scuola Infanzia di Via Kennedy, nella scuola primaria di Via Tuveri e nella Scuola Secondaria di via Scuole) per mezzo di apposite lavastoviglie,

Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie **dovrà essere dotata** dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi.

Nel caso di installazione di apparecchiature non domestiche ma ad uso professionale le stesse dovranno rispettare i requisiti di minor consumo. Sarà attribuita preferenza al minor consumo energetico. Le medesime restano di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto.

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto della lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile e compostabile, che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

13. Disinfestazioni: sarà cura dell'appaltatore, coinvolgendo le autorità competenti, attivarsi per gli eventuali interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e altro al fine di garantire perennemente la perfetta igiene dei locali impiegati per lo svolgimento del servizio.

14 Assicurazione: L'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare, Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

INOLTRE

La ditta, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D.Lgs. 26.05.1997 n. 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

La ditta dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere prodotto all'amministrazione Comunale copia del **piano di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 (HACCP).**

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, senza preavviso il controllo dell'esatta esecuzione del servizio anche tramite personale specializzato esterno all'amministrazione, all'uopo incaricato.

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità, prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi, risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica prevista dall'ASL 8 di Cagliari allegata al presente capitolato.

Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. L'inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto in danno della Ditta appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice si impegna a tenere aggiornato HACCP effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Villaspeciosa.

ART. 7 - LOCALI ED ATTREZZATURE

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

- centro cottura privo dell'attrezzatura necessaria per la preparazione e somministrazione dei pasti, ad esclusione di due cappe aspiranti, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate;
- n. 1 refettorio presso la Scuola dell'Infanzia, dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio;
- n. 1 refettorio presso la Scuola Primaria, dotato di tavoli e sedie, tale da richiedere l'erogazione del pasto in due turni;
- n. 1 refettorio presso la Scuola Secondaria di 1° grado, dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico della ditta appaltatrice l'acquisto e la messa a disposizione degli arredi e di tutti gli elettrodomestici, le stoviglie e le attrezzature minime ed indispensabili all'espletamento del servizio, rispondenti al requisito di minor consumo energetico. Delle attrezzature la ditta appaltatrice dovrà curare l'installazione e la messa in opera.

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

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, sarà attribuito maggior punteggio all'offerta che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica (*copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta*).

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta

Sono altresì a carico dell'Appaltatore ogni altra attrezzatura utile in numero adeguato allo svolgimento del servizio, che si rendesse necessaria in corso d'appalto, anche se non prevista nel presente capitolato.

Le attrezzature di cui sopra a scadenza del contratto restano di proprietà dell'appaltatore.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in

- acciaio inox o vetro pirex;
- Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- I ragù e i sughi devono essere cotti in brasierino;
- La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

È a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria, nonché le spese di riparazione, di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento di manutenzione ordinaria prima dell'inizio dei lavori.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'appaltatore e a quello autorizzato dal Comune.

L'appaltatore deve dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente Capitolato e le normative vigenti richiedono.

L'appaltatore deve comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e mobile) ove l'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

In ogni caso il personale della ditta appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Gestione situazioni di emergenza Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio, per cause riconosciute dal Comune, nel caso in cui risultasse momentaneamente impossibile provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura comunale, l'impresa appaltatrice deve garantire la somministrazione pasti quotidianamente necessari confezionati, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato.

Operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo

La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie.

L'offerta deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto. **La scelta dei prodotti dovrà tener conto della presenza di personale ausiliario allergico a determinate sostanze.**

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti nel centro cottura e nelle sale da pranzo di ogni singola scuola.

ART. 8 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà obbligatoriamente effettuare il sopralluogo presso il centro di cottura e **refettori**, da concordare con il Comune - previo appuntamento telefonico- al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

ART. 9 - ISCRIZIONE - PRENOTAZIONI DEI PASTI - CONTRIBUZIONE

Spetta all'Amministrazione comunale il caricamento e l'aggiornamento dell'anagrafica utenti (dati anagrafici, fascia tariffaria di appartenenza (le fasce di contribuzione sono stabilite dall'Amministrazione comunale in base alla certificazione ISEE) o esenzione dal pagamento del servizio, eventuali diete speciali.), sulla base dei dati forniti dall'Istituzione Scolastica in formato "access" e/o "excel" e/o cartaceo e da quanto dichiarato al momento dell'iscrizione al servizio. Saranno predisposti gli elenchi per ciascuna classe che contengono i nominativi dei bambini iscritti al servizio e componenti la classe.

Spetta all'Istituzione Scolastica rilevare il numero degli utenti (studenti, docenti e collaboratori) cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente in ogni plesso scolastico con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio.

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico addetto ritira gli appositi fogli classe stampati dal Comune e distribuiti ad ogni scuola.

Tali fogli contengono i nominativi dei bambini iscritti al servizio e componenti la classe: le insegnanti vi indicheranno i bambini assenti alla mensa e le eventuali diete.

Nei fogli sarà indicato il numero dei pasti per diete normali e quelle speciali, con nome e cognome dell'alunno utente. **Il personale scolastico di ciascun plesso provvederà a trasmettere all'Impresa Appaltatrice, entro le 9,30 i dati relativi alle prenotazioni dei pasti.**

I fogli saranno consegnati all'Amministrazione Comunale per la registrazione dei dati relativi alla situazione di ciascun utente (assenza /presenza al servizio; situazione dei pagamenti);

L'amministrazione comunale provvederà ad aggiornare le variazioni in corso d'anno: aggiunta o ritiro di studenti, cambio fascia di costo del pasto, eventuali agevolazioni economiche;

- L'invio delle lettere di sollecito e la messa a ruolo degli utenti insolventi.

Il pagamento del servizio è:

- Posticipato: il criterio prevede un pagamento a consuntivo, alla fine di ogni mese, conteggiato secondo i pasti effettivamente consumati in base al rendiconto predisposto dal competente ufficio comunale.

L'Amministrazione comunale si riserva fin d'ora la possibilità di cambiare il sistema di pagamento prescelto da posticipato a Anticipato, *consistente nell'acquisto di buoni cartacei o "virtuali" presso gli uffici comunali, o*

eventuali esercizi convenzionati, in sostituzione del tradizionale pagamento posticipato, nonché le modalità di pagamento riservate all'utenza, sulla scorta di eventuali esigenze che potessero sorgere per l'Amministrazione o l'utenza. In tali casi l'Impresa aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi a quanto stabilito nei tempi richiesti e senza alcun onere aggiunto in capo al Comune.

ART. 10 - STRUTTURA DEI MENU'

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù adottato dalla competente A.S.L., garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. **La preparazione dei pasti** deve avvenire nello stesso giorno in cui verranno consumati, e devono rispondere a quanto prescritto dal Reg. CE 852/2004. In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Un pasto completo (pranzo) dovrà essere composto da:

- un primo piatto

- un secondo piatto

- un contorno di verdura cotta o cruda

- pane: secondo la tabella dietetica

- frutta fresca di stagione

- acqua minerale naturale.

- condimenti: olio extra vergine, burro a crudo, piante aromatiche, formaggio da grattugia da aggiungere solo al momento della distribuzione, succo di limone, sale iodato.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta da parte del Comune precedentemente approvata dagli uffici competenti della A.S.L.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

a) Guasto di uno o più impianti;

b) Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o interruzione idrica;

c) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

d) eventi non prevedibili e non imputabili alla ditta aggiudicataria.

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

Le tabelle dietetiche approvate dalla ASL n. 8 di Cagliari - Servizio Igiene alimenti e Nutrizione e **allegate** al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche delle classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

L'appaltatore è tenuto a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Le tabelle dietetiche approvate dalla ASL devono essere affisse e ben visibili all'ingresso delle scuole a cura dell'appaltatore. 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.

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.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire: “diete speciali” personalizzate per particolari situazioni.

Le relative richieste di pasto differenziato saranno inoltrate all'appaltatore, successivamente all'approvazione della ASL, e dopo la ricezione della pratica dal Servizio Culturale del Comune. Dovranno avere per l'appaltatore decorrenza immediata.

Le diete speciali sono destinate a:

- alunni/insegnanti affetti da allergie od intolleranze alimentari (compresa la celiachia), siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche pietanze o componenti il pasto;
- soggetti obesi, soggetti diabetici, soggetti affetti da altre particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

In ogni caso i menù speciali devono essere necessariamente comprovati da certificato medico specialistico che il Servizio del Comune provvederà a trasmettere all'appaltatore non appena ricevuto.

- alunni/insegnanti aderenti a scelte religiose il cui credo prevede l'esclusione di alcuni alimenti presenti nella tabella dietetica allegata.

Nei casi di cui sopra, per favorire l'integrazione in comunità e ridurre le disuguaglianze i menù speciali dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero previsto.

- Se richiesto, l'appaltatore avrà cura di predisporre diete in bianco, le quali non necessitano di certificato medico. In caso di malesseri passeggeri (non oltre tre giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori. L'impresa si impegna alla predisposizione delle diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel seguente modo:

- Primo piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva, eventualmente con formaggio da grattugia;
- Secondo piatto: carne o pesce magri, cotti al vapore o ai ferri o lessati;
- Contorno: verdura o carote o patate lessate o stufate, condita con olio crudo extravergine di oliva ed eventualmente limone; Pane e frutta.

- Per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie (che dovranno essere documentate) e in casi di uscite in alternativa al menù base e alle diete speciali, verrà predisposto un menù "da viaggio" confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per un pasto composto come indicato al punto n. 11 dell'art. 4 .

In occasione di festività e/ o ricorrenze speciali, il menù potrà essere modificato con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione delle festività.

ART. 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Si prediligono inoltre prodotti da filiera corta, ovvero per i quali siano ridotti al minimo i passaggi da produttore e consumatore, al fine di garantire la piena rintracciabilità degli stessi, una maggiore qualità e freschezza e maggiore equità lungo la filiera produttiva. Il Comune, per i prodotti esotici (banane, cacao, cioccolato, zucchero) promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

- 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 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.

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

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato 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 concernente 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), "**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, facendo riferimento all'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF e all'Elenco aggiornato valido per la Sardegna.

Prodotto del Mercato Equo e Solidale Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

Caratteristiche delle materie prime e manipolazione.

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 avere informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Secondo le prescrizioni specifiche che seguono per particolari categorie indicate nelle tabelle merceologiche allegata, i prodotti impiegati dovranno essere di tipo "biologico" e in altre situazioni ottenuti preferibilmente mediante processi colturali denominati a "lotta integrata".

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nelle tabelle merceologiche dei prodotti alimentari allegata.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta. La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema d'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 a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e d'approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004). La ditta deve far pervenire al Servizio Istituzioni scolastiche, con cadenza da definire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e assicurando la frutta biologica, secondo la periodicità e le tipologie previste. Per quel che riguarda i prodotti a lotta integrata (frutta e verdure) la ditta dovrà far pervenire al Comune il resoconto di quanto fornito nell'anno.

I pasti prodotti dovranno essere preparati e composti secondo i menù stabiliti dalla ASL prevedendo:

- l'inserimento di prodotti biologici e a lotta integrata senza ulteriori costi aggiuntivi sulla base della frequenza indicata di seguito;
- l'impiego di prodotti dop, igp, tipici, tradizionali, locali e del mercato equo solidale così come specificato e, senza costi aggiuntivi.
- il pane normale e, una volta al mese, l'alternanza di pane "speciale" e "tradizionale" intendendosi: pane all'olio extra vergine di oliva, pane integrale biologico, pasta dura, spianata, pane carasau, pane con farine di cereali diversi. Per il pane speciale e tradizionale non sono riconosciuti costi aggiuntivi.
- la proposta – almeno una volta al mese di una giornata speciale con prodotti e ingredienti biologici - nonché d'altre giornate speciali con prodotti tipici e tradizionali senza costi aggiuntivi;

Gli alimenti di seguito specificati dovranno provenire:

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

- **per almeno il 30%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009 o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La carne deve provenire:

- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
- **per almeno il 20%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni

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

Il pesce deve provenire:

- **per almeno il 10%** in percentuale di peso sul totale da acquacoltura biologica in accordo con il Regolamento CE n° 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile.

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

Verifiche:

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

b) Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti.

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

d) tutti i prodotti DPO, IGP e STG devono provenire da produttori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006 e s.m.i, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

e) Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari istituito presso il Ministero per (artt. 2 e 3 D.M. 08.09.1999 n. 350) e nell'elenco aggiornato valido per la Sardegna.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 e accreditati in conformità alle stesse.

La ditta aggiudicataria è obbligata a consegnare copia degli attestati di assoggettamento all'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti alle caratteristiche richieste.

ART. 12 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) 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 "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari". Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei centri produzione pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (Regolamento U.E. 116972011, L. n. 4/2011, D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.Lgs. n. 68 del 25/02/2000, D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000, Reg. CE 25/10/2011 n. 1169). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta 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.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

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

ART. 13 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti si dovrà tenere conto delle indicazioni previste nelle "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute 2010". I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" allegata al presente capitolato, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti. Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Devono essere rispettate le grammature previste nella tabella dietetica, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo. 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 allegata. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (esempio: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ...) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle normative comunitarie e nazionali di riferimento.

In particolare si richiede:

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

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;

- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovra cotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire; anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.
- 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.

ART. 14 PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare 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;
- assicuri 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 indicato dalle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute, dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, dalle linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana del Ministero dell'Istruzione, 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. Promuova la stagionalità degli alimenti, la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

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

Le suddette attività verranno esplicitate, nell'offerta tecnica con la descrizione delle modalità e dei tempi di realizzazione, in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio indicando chiaramente:

- i materiali di comunicazione che verranno realizzati (ad esempio: locandine, cartellonistica, volantini);
- i supporti che verranno utilizzati;
- i temi ed i contenuti della comunicazione; che riprendano i temi sopra elencati.

L'appaltatore dovrà nel progetto di educazione alimentare prevedere la preparazione di almeno un pasto completamente biologico al mese e nelle principali festività prevedendo la preparazione e somministrazione di pasti tradizionali sardi, utilizzando prodotti locali, biologici, DOP, IGP, STG. Il progetto sarà oggetto di valutazione in fase di aggiudicazione.

Sarà inoltre oggetto di valutazione tecnica la proposta di menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio sardo, menu vegetariano, menu d'integrazione culturale, menu per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

ART. 15 – DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzate nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.

Tale aspetto sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione dell'offerta come previsto dal disciplinare.

ART. 16 – PERSONALE

E' fatto obbligo per il nuovo appaltatore di dare attuazione, nei confronti del personale dipendente all'atto dell'assunzione del servizio, alle norme di cui al settore della ristorazione collettiva, così come inserite nel vigente C.C.N.L. del settore **TURISTICO** – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", e delle disposizioni di Legge in materia assistenziale, assicurative e previdenziali, all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute, della sicurezza e dell'integrità fisica del personale.

Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai D.Lgs. 155/97 e 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

La ditta fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza da indossare durante le ore di servizio. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è fatto obbligo, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni citate devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

La ditta appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione appaltante dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

Il personale specializzato comprende le seguenti figure: cuochi, e aiutanti in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento del servizio. Gli addetti alla distribuzione, compreso il personale per il trasporto dei pasti, dovranno essere in numero tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:40 rispetto agli utenti del servizio

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Il numero degli addetti dovrà essere indicato nell'offerta tecnica, completo di tutti gli elementi soggetti a valutazione come descritto nel disciplinare di gara. Eventuali assenze degli addetti devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

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

Il Comune si riserva 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 dell'aggiudicatario.

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

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile. Il Comune provvede all'accertamento della regolarità contributiva in base alla normativa vigente.

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

“Norma di comportamento”:

L'appaltatore/ il professionista dovrà attenersi, personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal codice di comportamento adottato da questo ente, che viene consegnato in copia, e che il predetto appaltatore/professionista dichiara di conoscere ed accettare. (*codice di comportamento Approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 84 del 30/12/2013*)

La violazione degli obblighi derivanti dal citato codice comporterà la risoluzione del contratto. Pertanto, in caso di inottemperanza agli obblighi comportamentali, il Comune provvederà alla contestazione, assegnando un termine di 15 giorni per la presentazione delle giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine predetto, ovvero nel caso di giustificazioni non idonee, il Responsabile del Servizio interessato disporrà, con provvedimento motivato, la risoluzione del rapporto, fatto salvo per l'Amministrazione Comunale il diritto al risarcimento dei danni.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 2 ore per giornata lavorativa.

Nell'espletamento del servizio nell'anno scolastico 2014 - 2015 sono stati utilizzati dalla Ditta aggiudicataria:

- n. 1 cuoca IV livello (ore 5 e ½ giornaliere dal lunedì al venerdì)
- n. 1 inservienti (ore 3 e ½ ore giornaliere dal lunedì al venerdì)
- n. 2 inserviente (ore 2 giornaliere dal lunedì al venerdì)
- n. 1 inserviente (ore 3 giornaliere il martedì e il venerdì)

ART. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

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

La Ditta dovrà inoltre garantire che, nell'ambito delle attività di formazione, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- 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

La durata della formazione degli addetti non deve essere inferiore, a n. 6 ore.

Il Programma di formazione professionale, migliorativo rispetto alle richieste minime sopra dettagliate, dovrà essere esplicitato all'interno dell'offerta tecnica.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un Unico Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) allegato al bando di gara che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

La Ditta deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste. La ditta è tenuta ad effettuare il piano di formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto. 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, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione vestiario monouso.

ART. 18 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65 ° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C). Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione.

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. 19 - CARATTERISTICHE DEL MEZZO USATO PER IL TRASPORTO

L'aggiudicatario **deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali veicoli elettrici, veicoli almeno euro 4 e vetture ibride** sia per la consegna delle merci sia per provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 20 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

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

ART. 21 – GESTIONE DEI RESIDUI E POST CONSUMO

La Ditta deve presentare in sede di offerta tecnica un piano di riduzione e gestione dei rifiuti, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali del servizio e ridurre gli impatti sull'ambiente.

Il Piano dovrà chiaramente indicare: gli obiettivi di raccolta differenziata e di riduzione dei rifiuti; le azioni per la gestione e riduzione dei rifiuti, ad esempio l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili, l'utilizzo di imballaggi provenienti da materiali di riciclo, la distribuzione di acque e bevande sfuse, l'utilizzo di posate stoviglie e bicchieri riutilizzabili/ compostabili biodegradabili, le azioni previste per gestire le eccedenze e gli avanzi, ecc.

La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale. Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto 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.. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole Scuole e il Comune.

I residui, se non altrimenti destinati come disposto all'art. 15, devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. I rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'appaltatore, previo accordo con il soggetto gestore del servizio. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice..

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 derivante dalla produzione e dalla gestione dei rifiuti (es. caratteristiche dei prodotti a perdere), utilizzo di prodotti con l'imballaggio (primario, secondario e terziario) risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., conformi alle definizioni previste dall'art. 218 del medesimo decreto.

. ART. 22 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 23 - COMITATO MENSA SCOLASTICA

Con deliberazione Consiglio Comunale n. 7 in data 26/06/2014, è stato costituito il "Comitato mensa scolastica" e approvato il Regolamento che ne regola il funzionamento, secondo i criteri delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

Nella gestione del servizio ci si avvarrà della collaborazione del "Comitato mensa scolastica" con l'obiettivo di favorire la partecipazione, di assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica e di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento dell'utenza.

I membri del comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal Comune, in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

ART. 24 – CONTROLLO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria deve rispettare gli standards di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La vigilanza sullo svolgimento del servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato compete all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo dell'appalto, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità all'Azienda ASL n° 8 di Cagliari, Servizio Igiene, degli Alimenti e della Nutrizione, nonché alle altre Autorità di Vigilanza previste dalle vigenti norme di legge (N.A.S., etc..).

E' facoltà del Comune disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente capitolato. E' facoltà del Comune 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 dell'aggiudicatario. Il Comune 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; con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la risoluzione del contratto.

ART. 25 – CAUZIONE PROVVISORIA, CAUZIONE DEFINITIVA E ALTRE FORME DI GARANZIA RICHIESTE PER IL SERVIZIO

Cauzione provvisoria

La ditta concorrente, a corredo dell'offerta, dovrà produrre una cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo presunto a base d'asta dell'appalto pari a € **2.800,00** così come previsto dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, costituita da fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui agli artt. 106 - 107 del D.lgs 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e Finanze.

La mancata o irregolare costituzione della cauzione provvisoria costituisce motivo di esclusione dalla gara.

Nella fidejussione dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'Istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Ente.
- la garanzia dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

A riguardo, si precisa che la cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, mentre sarà restituita agli altri concorrenti entro 30 giorni dalla data del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

In caso di raggruppamento temporaneo ovvero consorzio ordinario di concorrenti già costituito o da costituirsi, la fidejussione dovrà essere prodotta dal capogruppo o dall'operatore individuato come futuro capogruppo, con indicazione espressa nella fidejussione dei nominativi degli altri componenti il raggruppamento o consorzio.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, l'importo della cauzione è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per gli operatori economici in possesso di certificazione del sistema di qualità rilasciata ai sensi delle norme europee dagli organismi accreditati. In tal caso l'operatore economico dovrà obbligatoriamente dichiarare in sede di offerta (BUSTA A "DOCUMENTI") il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà contestualmente nei loro confronti allo svincolo della cauzione provvisoria anche se ancora in corso di validità.

Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria del servizio, sarà tenuta, con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, al versamento della cauzione pari al 10 % dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento dei danni e del rimborso delle spese che l'Ente dovesse sostenere a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva dovrà essere costituita mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Ente a titolo di risarcimento del danno subito.

Nella fidejussione dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'Istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- ad escludere il beneficio della preventiva escussione del debitore principale, di cui all'art. 1944 c.c.;
- alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Ente;

. avere validità fino allo svincolo della stessa da parte dell'amministrazione appaltante;

La cauzione definitiva verrà progressivamente svincolata secondo il disposto dell'articolo 113, comma 3, del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

In caso di raggruppamento temporaneo ovvero consorzio ordinario di concorrenti già costituito o da costituirsi, la fidejussione dovrà essere prodotta dal capogruppo o dall'operatore individuato come futuro capogruppo, con indicazione espressa nella fidejussione dei nominativi degli altri componenti il raggruppamento o consorzio

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% , l'aumento sarà di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria;

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio;

Assicurazione.

L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario assume a proprio carico l'onere di sollevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso Ente per tali accadimenti.

A tale scopo l'aggiudicatario è tenuto a stipulare a sue spese o essere comunque già in possesso di 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 € 5.000.000,00 (duemilioni/00) per singolo sinistro e minimo € 1.000.000,00 per persona con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 26 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Responsabile del Servizio e rogato dal Segretario Comunale. L'aggiudicazione non vincolerà il Comune se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e delle 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. 27 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI CREDITO, SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto del servizio.

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni subiti.

E' vietato cedere, in tutto o in parte, i crediti derivanti dall'esecuzione del servizio, senza l'autorizzazione del Responsabile del Servizio.

ART. 28 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11, comma 12 D.lgs. 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

ART. 29 – PENALI

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto a mezzo raccomandata A.R., ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni.

Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, ove queste ultime non vengano motivatamente accolte, con apposito atto motivato del Responsabile del Servizio verranno applicate le seguenti sanzioni pecuniarie:

1 - STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2 - QUANTITA'

2.1 € 516,46 (cinquecentosedici/46)

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

2.4 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 – € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3 - RISPETTO DEL MENU'

3.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4 - IGIENICO-SANITARI

4.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici per ciascun pasto erogato.

4.2 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Rinvenimento di parassiti per ciascun pasto erogato.

3 - € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6- € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione ambientale, per il Centro di Preparazione pasti e per ciascun Punto di Ristorazione.

4.7- € 1.032,92 (milletrentadue/92)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato.

4.8- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso ciascun Punto di Ristorazione (refettorio).

4.9- € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente, per ciascun plesso scolastico.

4.11 -€ 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Preparazione Pasti.

4.12 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e governo dei locali di ristorazione (refettori) per ciascun plesso scolastico.

5 - TEMPISTICA

5.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2 - € 258,23 (duecentocinquantotto/23)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente, per ciascun plesso scolastico.

5.3 - € 516,46 (cinquecentosedici/46) per mancata comunicazione di variazioni di menù.

6 - PERSONALE

6.1 - € 516,46 (cinquecentosedici/46)

Mancato rispetto delle norme di cui agli art. 14 (Personale) e 15 (formazione e addestramento - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI) del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora gli inadempimenti delle condizioni contrattuali comportino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

La Stazione appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

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.

Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta, anche via fax o e-mail, alla ditta appaltatrice; entro 5 giorni dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopraddette.

Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla ditta mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.

La ditta appaltatrice potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 5 giorni dal ricevimento della contestazione, anche via fax o e-mail; qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, Responsabile del Servizio procederà all'applicazione della penalità con provvedimento motivato e l'importo sarà detratto dalla prima liquidazione successiva alla notifica del provvedimento.

In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive, l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice.

In caso di recidiva, inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, il Responsabile del Servizio ha facoltà di risolvere il contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.

ART. 30 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

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

ART. 31 - PAGAMENTI

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 tra i pasti erogati e quelli usufruiti, rilevata tramite resoconto mensile in base alla modalità di rilevazione presenze utilizzata.

Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva la verifica della correttezza contributiva (DURC) da parte del Comune, sarà effettuato a mezzo bonifico bancario entro 60 giorni fine mese dalla data di ricevimento delle fatture.

Ai fini del pagamento, il termine è rispettato se, entro la scadenza fissata, il Comune provvederà ad emettere regolare mandato in conformità al vigente regolamento comunale di contabilità. In ottemperanza all'art.3 della Legge 136/2010, l'Appaltatore deve istituire ed utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a., dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Pertanto, tutti i movimenti finanziari dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

A tale fine, il contraente si impegna a presentare all'Amministrazione appaltante, gli estremi di identificazione del conto/dei conti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tali conti. Ai fini della tracciabilità dei Flussi Finanziari, il bonifico bancario o postale, deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore e dal subappaltatore, il codice identificativo di gara (CIG) reso noto dalla stazione appaltante. In caso di inadempienze normative,

retributive, assicurative accertate a carico del contraente, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

L'aggiudicatario è tenuto a notificare tempestivamente le variazioni che si verificassero nelle modalità di pagamento, in difetto di tale notificazione e anche se la variazione fosse pubblicata nei modi di legge, l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti.

Eventuali penalità, di cui all'art. 29 del presente capitolato, verranno rimosse liquidando l'importo della fattura detratto degli importi delle penali.

In relazione alla fatturazione elettronica in vigore dal 31 marzo 2015, la Ditta dovrà emettere fatturazione elettronica e a tal fine si indica il Codice Univoco d'Ufficio, in vigore: UF2DNV

ART. 32 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La stazione appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la ditta affidataria:

1. venga a perdere i requisiti di idoneità;
2. non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
3. non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni, ovvero lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
4. si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
5. si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.

Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, punto 1., del presente articolo, per la quale la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. ai sensi di legge.

Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui **all'art. 50** del presente Capitolato, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della stazione appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, la stazione appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

ART. 33 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione comunale relativamente all'interpretazione o l'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Cagliari.

E' esclusa la competenza arbitrale. L'Appaltatore non potrà per alcun motivo, nonostante qualsiasi controversia, sospendere o limitare l'esecuzione del servizio.

ART. 34 – RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

L'Appaltatore si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dalla Pubblica Amministrazione le cui finalità devono essere tassativamente utilizzate ai fini del servizio ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii..

L'Appaltatore indicherà il responsabile della privacy e si impegna a custodire i dati in proprio possesso in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Si informa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, il Comune provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali della ditta appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: dagli incaricati del trattamento, al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 35 - RINVIO

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto.

Per quanto non stabilito nel presente Capitolato, si fa riferimento a quanto previsto in materia dalle leggi vigenti.

La partecipazione all'appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nelle disposizioni di cui sopra.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello Nazionale che regionale, o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene (legge 283/62; DPR 327/80; DL 155/97; Regolamento (CE) n. 852/2004) e la sicurezza sul lavoro disciplinato dal Testo unico sulla sicurezza e salute sul lavoro (D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo coordinato con il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto attuali e future.

L'Amministrazione notificherà alla ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazione della situazione iniziale.

36. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i., si precisa che il Responsabile del procedimento è l'istruttore direttivo amm.vo Pinna Anna Maria – e-mail:info@comune.villaspeciosa@ca.it - Pec: comune.villaspeciosa@legalmail.it -

Allegati: A) Tabella Merceologica Alimenti Tabella Dietetica .

IL SINDACO
(Incaricato delle funzioni di cui all'art. 107
del D.lgs. 267/2000)
Elio Mameli